

Filly-Vanilli-Donut

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	20972
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Siedegebäck aus Hefeteig mit einer Cremefüllung mit Vanillegeschmack, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur, mit Streuseln aus weißer Schokolade bestreut, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktionsland	Frankreich
Adresse Inverkehrbringer	Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 23.05.2011

2 Label – Logo



3 Produktbeschreibung

3.1 Convenience-Grad, sensorische Merkmale des TK-, Fertigprodukts



Serviervorschlag

Convenience-Grad	
<input type="checkbox"/>	TG Produkt (ungegarter Teigling)
<input type="checkbox"/>	GTG Produkt (gegarter Teigling)
<input type="checkbox"/>	HB Produkt (halbgebacken)
<input checked="" type="checkbox"/>	FB Produkt (fertig gebacken)
<input type="checkbox"/>	Sonstiges (nicht Backwaren)

Kurze Produktbeschreibung	Rundes Siedegebäck aus Hefeteig mit einem Loch in der Mitte mit einer Cremefüllung mit Vanillegeschmack, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur, bestreut mit Streuseln aus weißer Schokolade, fertig gebacken, tiefgefroren, 48 Stück à 77g
Verwendungszweck	Convenience Produkt zum Auftauen
Zielgruppe	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	
Geruch	
Fremdkörper	
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Auftauanleitung aufgetautes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Rundes Siedegebäck aus Hefeteig mit einem Loch in der Mitte mit einer Cremefüllung mit Vanillegeschmack, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur, bestreut mit Streuseln aus weißer Schokolade, luftige Krume
Geruch	Arttypisch, nach Kakao und Vanille, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach Siedegebäck, Schokolade und Vanille, kein Fremdgeschmack
Fremdkörper	Keine

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

--

3.3 Verpackungsdaten und Abmessungen

Palette:	Karton pro Palette:	72
	Lagen pro Palette:	9
	Karton pro Lage:	8
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1833
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 318
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	401 x 296 x 187
	Gewicht [g]:	322
	Stückzahl im Karton [St]:	48
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	3696
	Material:	Karton
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	151 (Umfang) x 680 (Höhe)
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	28
	Material:	PEHD blau
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	1
	Innenbeutel verschlossen	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
	Verschlussart/- mittel (verschweißt, Kunststoff-, Metall-Clip etc.)	-
Zwischenlage:	Abmaße [mm]:	390 x 290
	Gewicht pro Zwischenlage [g]:	6
	Material:	Paraffin Papier
	Anzahl an Zwischenlagen pro Karton:	3
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel + Zwischenlage [g]:	368

Kennzeichnung Karton:	Entsprechend der Anforderungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) und Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV), der Fertigverpackungsverordnung (FPVO) sowie der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV):	
	<input checked="" type="checkbox"/> Produktbezeichnung <input checked="" type="checkbox"/> EAN 128 (Nr. bitte eintragen: 4031072209721) <input checked="" type="checkbox"/> MHD	<input checked="" type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> Bestell-Nr. Kunde <input type="checkbox"/> EG-Kontroll-Nr. <input type="checkbox"/> Herkunftsland
Kennzeichnung Innenbeutel:	<input type="checkbox"/> Artikelnummer <input checked="" type="checkbox"/> MHD <input type="checkbox"/> Keine	<input type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?):

3.4 Produkthandling

Transport- und Lagerbedingungen:		-18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)		12 Monate	
Empfehlung zur Haltbarkeit nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen:		24 Stunden	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
		Bemerkung: oder 72h bei 4°C	
Datierungstyp:		Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ	
Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung)	Auftauzeit:	60 Min.	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
	Antauzeit:	- Min.	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
	Dampf:	<input type="checkbox"/> viel <input type="checkbox"/> wenig	<input type="checkbox"/> ohne
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	Ca. Min.	
	Vorheiztemperatur des Ofens:	°C	°C
	Backtemperatur:	Umluft: °C	Backofen: °C
	Zug:	<input type="checkbox"/> offen <input type="checkbox"/> geschlossen	
		Bemerkung:	
	Sonstiges:	-	



4 Zusammensetzung und Deklaration

4.1 Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäß LMIV und LMKV)

Zutaten	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen
Teig		
Weizenmehl		
Wasser		
Pflanzliches Öl		Palm
Margarine		Pflanzliche Fette (Palm, Raps), Wasser, Zitronensaft
Zucker		
Hefe		
Emulgatoren		Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat
Weizengluten		
Speisesalz		Nicht jodiert
Backtriebmittel		Diphosphate, Natriumcarbonate
Traubenzucker		Weizen
Stabilisator		Guarkernmehl
Laktose		
Magermilchpulver		
Antioxidationsmittel		Ascorbinsäure
Verarbeitungshilfsstoff		Enzyme (Amylasen)
Creemfüllung mit Vanillegeschmack	19,5	
Wasser		
Glukosesirup		Weizen
Modifizierte Stärke		Hydroxypropyldistärkephosphat (Mais)
Zucker		
Pflanzliches Fett		Palm
Farbstoffe		Titandioxid, Carotine
Speisesalz		Nicht jodiert
Aroma		Natürliches Aroma (enthält Weizen)
Verdickungsmittel		Xanthan, Natriumalginate
Konservierungsstoff		Kaliumsorbat
Säuerungsmittel		Weinsäure
Emulgator		Zuckerester von Speisefettsäuren
Kakaohaltige Fettglasur	10,5	
Zucker		
Pflanzliche Fette		Palm, Kokosnuss
Fettarmer Kakao		
Vollmilchpulver		
Emulgator		Lecithine
Aroma		Vanillin
Streusel aus weißer Schokolade	5	
Zucker		
Kakaobutter		
Vollmilchpulver		
Traubenzucker		Weizen
Emulgator		Sojalecithine

4.1.1 Weiterführende Zutatenabfrage

Zutat	Enthalten ja/nein	Wenn ja,
Lab	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> mikrobielle Herkunft <input type="checkbox"/> tierische Herkunft
Glutamat	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Name: Menge:
Gelatine	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Quelle:
Aromen	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Alkohol enthalten (z.B. als Trägerstoff) <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Zimt/Cumarin	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Herkunftsland: Zimtart: Menge Zimt pro Stück: Menge Cumarin pro Stück:
Palmöl	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Stammt dieses aus nachhaltiger Produktion? <input checked="" type="checkbox"/> Ja, Methode/Zertifizierung: CU-RSPO-SCCS-816623 <input type="checkbox"/> Nein
Nanotechnologie	Werden im Produkt Rohstoffe oder Bestandteile aus Nanotechnologie verwendet? <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	

Hiestand

SWISS GOURMET BAKERY



SUHR

Genuss auf Abrufen

4.2 Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

Klassenbezeichnung	Name	E-Nummer	Status/Quelle
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	Palm
Emulgator	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E472e	Palm
Emulgator	Natriumstearoyl-2-lactylate	E481	Palm
Emulgator	Zuckerester von Speisefettsäuren	E473	Palm
Emulgator	Lecithine	E322	Sonnenblume, Soja
Backtriebmittel	Diphosphate	E450	Im fertig gebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Backtriebmittel	Natriumcarbonate	E500	Im fertig gebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Stabilisator	Guarkernmehl	E412	
Antioxidationsmittel	Ascorbinsäure	E300	Mais
Farbstoff	Carotine	E160a	Sonnenblume
Farbstoff	Titandioxid	E171	
Modifizierte Stärke	Hydroxypropylstärke phosphat	E1442	Mais
Verdickungsmittel	Xanthan	E415	
Verdickungsmittel	Natriumalginate	E401	
Konservierungsstoff	Kaliumsorbat	E202	
Säuerungsmittel	Weinsäure	E334	Traube
Verarbeitungshilfsstoff	Enzyme (Amylasen)	-	Im fertig gebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
<p>WEIZENMEHL, 19% Cremefüllung mit Vanillegeschmack [Wasser, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Zucker, Palmfett, Farbstoffe (Titandioxid, Carotine), Speisesalz, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan, Natriumalginat), Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Säuerungsmittel Weinsäure, Emulgator Zuckerester von Speisefettsäuren], Wasser, 10% kakaohaltige Fettglasur [Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Kokosnuss), fettarmer Kakao, VOLLMILCHPULVER, Emulgator Lecithine, Aroma], Palmöl, 5% Streusel aus weißer Schokolade [Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Traubenzucker, Emulgator SOJALECITHINE], Margarine [pflanzliche Fette (Palm, Raps), Wasser, Zitronensaft], Zucker, Hefe, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat), WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Traubenzucker, Stabilisator Guarkernmehl, LAKTOSE, MAGERMILCHPULVER, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure.</p> <p>Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.</p>

4.4 Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen (inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen, sowie Allergene, die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können).

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. ZZuLV für unverpackte Lebensmittel:

Kategorie (Kennzeichnung Produktschild)	Ist im Produkt enthalten		E-Nummer
	Ja	Nein	
Farbstoff	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E160a, E171
Konservierungsstoff	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E202
Antioxidationsmittel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E300
Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Geschwärzt (Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E579) oder Eisen-II-lactat (E585) müssen gekennzeichnet werden)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Wachse (enthalten als Oberflächenbehandlungsmittel für frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen (E901-E904, E912 oder E914))	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Phosphat (nur bei Fleischhaltigenerzeugnissen mit Zusatzstoffen E338-E341; E450-E452)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Süßungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Enthält eine Phenylalaninquelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial

Kategorie	Kennzeichnungspflichtig laut:		Ist im Produkt enthalten* ³			Typ, genaue Bezeichnung (z. B. Weizenmehl, Vollmilch etc.)
	Alba-Liste* ¹	Richtl. EU * ²	?	Ja	Nein	
Kuhmilchprotein, Milch und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Laktose
Laktose und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Laktose
Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojaprotein, Sojabohnen, Sojalecithine und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sojalecithine
Gluten, glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Weizengluten
Rindfleisch	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schweinefleisch	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Huhn	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalen- und Krustentiere und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weich- und Weichtiererzeugnisse und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mais	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Modifizierte Maisstärke
Kakao	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fettarmer Kakao, Kakaobutter
Hülsenfrüchte	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Guarkernmehl
Nüsse, Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Kaschunuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam, Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Glutamate (E620 bis E625)	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfite (E220 bis E228) Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Koriander	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Karotten	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
* ¹	- Version 2009					
* ²	- Richtlinie 2003/89/EG und Richtlinie 2006/142/EG					
* ³	<ul style="list-style-type: none"> - Bitte „?“ ankreuzen, wenn nur unzureichende Informationen verfügbar sind oder wenn der Artikel nur Spuren der genannten Substanz enthält - Bitte „Ja“ ankreuzen, wenn der Artikel die genannte Substanz (als Zutat) enthält oder die genannte Substanz durch „Carry-Over“ enthalten könnte. - Bitte „Nein“ ankreuzen, wenn der Artikel frei von der genannten Substanz ist 					

5 Qualitätssicherung / HACCP

Durchläuft das Produkt einen Fremdkörper- und / oder Metalldetektor?		<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden		<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Produktionsbetrieb ist zertifiziert:	<input type="checkbox"/> ISO 9001	<input checked="" type="checkbox"/> BRC	<input type="checkbox"/> IFS
<input type="checkbox"/> Sonstige wenn ja, welche?			

6 Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) und Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV)

Nährwerte pro 100g gemäß Conveniencegrad		Nährwerte pro 100g bezogen auf das FB-Produkt	
*Energie:	kJ	*Energie:	1547 kJ
*Energie:	kcal	*Energie:	370 kcal
*Fett:	g	*Fett:	20,1 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	g	davon *gesättigte Fettsäuren:	12,1 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	g	*Kohlenhydrate in g:	41,4 g
davon: *Zucker:	g	davon: *Zucker:	18 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	g	Ballaststoffe:	1.9 g
*Eiweiß:	g	*Eiweiß:	5,1 g
*Salz:	g	*Salz:	0,295 g

*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: analyse of dough and suppliers information

Werte sind analytisch bestimmt: Grundlage:

Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig

Ja Nein

Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Eier, Eibestandteile und Honig

Ja Nein

Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Honig

Ja Nein

Ist das Produkt vegan / vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft

Ja Nein

Werden Trägerstoffe auf tierischer Basis verwendet (z.B. für Aromen)?

Ja Nein

Ist in dem Produkt Alkohol bzw. auch nicht deklarationspflichtiger Alkohol enthalten?

Ja Nein

Wenn ja, wie viel vol.%?

Ist das Produkt für folgende Ernährungsweisen geeignet?

Halal – wenn ja, bitte das entsprechende aktuelle Zertifikat beifügen.

Ja Nein

Koscher – wenn ja, bitte das entsprechende aktuelle Zertifikat beifügen.

Ja Nein

7 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet:

Artikelnummer Mindesthaltbarkeitsdatum Produktcode Chargennummer

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar:

Ja Nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert

Ja Nein zum Teil

8 Produkt-Parameter

8.1 Physikalische und chemische Parameter

Generell sind die in der Spezifikation angegebenen Sollwerte immer die Mindestwerte für die Mittelwerte (MW \geq Sollwert). Die angegebenen Toleranzwerte sind auf die einzelnen Stück bezogen und gelten für den gesamten Prüfumfang (Stück \leq obere Toleranz bzw. Stück \geq untere Toleranz).

Parameter	Maßeinheit	Sollwert	Oberer Grenzwert	Unterer Grenzwert
Gewicht pro Stück	g	77	81	73
Länge	mm	-	-	-
Breite	mm	-	-	-
Höhe	mm	35	37	33
Durchmesser	mm	90	92	88

Parameter	Maßeinheit	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. -*	Ca. -*

*Richtwert

Diese Angabe ist abhängig je nach Ausgangswert (rechtliche Toleranzen), von den individuellen und technischen Gegebenheiten zum Zeitpunkt der Herstellung.

8.2 Mikrobiologische Parameter bei Backwaren

Parameter	Einheit	Backwaren tiefgekühlt (Teiglinge: TG und GTG)		Backwaren tiefgekühlt (gebacken: HB und FB)		weitere Produkte (Nicht-Backwaren)	
		Richtwert	Warnwert	Richtwert	Warnwert	Sollwert	Oberer Grenzwert
Aerobe mesophile Koloniezahl	KbE / g			100 000	-		
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE / g			10	100		
präsumtive Bacillus Cereus	KbE / g			100	1 000		
E. Coli	KbE / g			10	100		
Schimmelpilze	KbE / g			100	-		
Salmonellen	KbE / 25 g			-	n.n.		
Listeria monocytogenes	KbE/g			-	100		

n. n. = „Nicht nachweisbar“

Die mikrobiologischen Werte entsprechen dem LFGB bzw. den Richtlinien der DGHM Ja Nein
 Die mikrobiologischen Parameter werden fallweise im Rahmen eines Prüfplanes untersucht Ja Nein

9 Bestrahlung / Transfettsäuren

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Das Produkt enthält keine künstlichen Transfettsäuren pro 100 g Fett	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Das Produkt enthält ≤ 2 g künstliche Transfettsäuren pro 100 g Fett	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Menge: 0,2		

10 Bestätigung

Der Lieferant/Hersteller des Produktes bestätigt, dass das gelieferte Produkt inkl. der Roh- und Packstoffe, allen rechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union und den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts (Gesetze, Verordnungen, Leitsätze und Richtlinien) in der jeweils aktuellen Fassung bei Lieferung entspricht.

Der Lieferant/ Hersteller bestätigt hiermit, dass das gelieferte Produkt, gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält oder aus solchen besteht und keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden. Ausgenommen hiervon sind zufällige und technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch veränderten Organismen bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelne Zutat. Entsprechende Bestätigungen der Vorlieferanten liegen vor.

Elektronisch gelenktes Dokument – gültig ohne Unterschrift! Stand: 16.01.2013

