

## Garinette mit Aprikose und Feige

### 1. Allgemeine Angaben

Artikelnummer	20670
Verkehrsbezeichnung gemäß LMKV	Weizengebäck mit Aprikosen und Feigen, halbgebacken, tiefgefroren
Produktionsland / Herkunft	Frankreich
Adresse Inverkehrbringer	Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren

- Neue Spezifikation  
 Ersatz für die Spezifikation vom:

### 2. Label - Logo



### 3. Produktbeschreibung

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

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



Serviovorschlag

<b>Kurze Produktbeschreibung:</b>	Im Steinofen gebackenes Weizengebäck in typischer Baguetteform, mit Aprikosen und Feigen im Teig, halbgebacken, tiefgefroren, mit 21 separat beigefügten Tüten
<b>Verwendungszweck:</b>	Convenience-Produkt zum Backen
<b>Zielgruppe:</b>	Erwachsene und Kinder

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Weizengebäck in typischer Baguetteform in rustikaler Optik aufgrund der beiden Längsschnitte auf der bemehlten Oberfläche, mit einer braunen, dunklen Kruste und einem dunklen Teig mit Stücken von Aprikosen und Feigen,
Geruch	Arttypisch nach Weizen und Roggen, leicht süß aufgrund der Früchte, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Weizengebäck in typischer Baguetteform in rustikaler Optik aufgrund der beiden Längsschnitte auf der bemehlten Oberfläche, mit einer braun gebackenen, dunklen, knuspürigen Kruste und einem soften, dunklen Teig mit Stücken von Aprikosen und Feigen
Geruch	Arttypisch nach Weizen und Roggen, leicht süß aufgrund der Früchte, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch nach Weizen und Roggen, süß und fruchtig aufgrund der Früchte, kein Fremdgeschmack
Fremdkörper	Keine

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

- Ja  Nein

### 3.2. Verkaufsargumente / Werblicher Text

Baguette in rustikaler/handwerklicher Optik mit einem köstlichen Fruchtgeschmack.

### 3.3. Verpackungsdaten und Abmessungen

<b>Palette:</b>	Karton pro Palette:	36
	Lagen pro Palette:	9
	Karton pro Lage:	4
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1932
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 254
<b>Karton:</b>	Außenabmaße L x B x H [mm]:	600 x 400 x 198
	Gewicht [g]:	600
	Stückzahl im Karton [St]:	20
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	5600
	Material:	Pappe
<b>Innenbeutel:</b>	Abmaße [mm]:	600x720
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	32
	Material:	PEHD
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	1
	Innenbeutel verschlossen	<input type="checkbox"/> Ja   <input checked="" type="checkbox"/> Nein
	Verschlussart/- mittel (verschweißt, Kunststoff-, Metall-Clip etc.)	-
	Material:	-
<b>Produkttüten:</b>	Außenabmaße L x B x H [mm]:	120 x 50 x 470
	Gewicht [g]:	Ca. 6,5g
	Stückzahl im Karton [St]:	21
	Material:	Papier + OPP Folie
<b>Gesamtgewicht Verpackung:</b>	Karton + Innenbeutel + Produkttüten [g]:	Ca. 768,5

<b>Kennzeichnung Karton:</b>	<b>Entsprechend der Anforderungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV), der Fertigverpackungsverordnung (FPVO) sowie der Verordnungen über Tiefgekühlte Lebensmittel (TLMV):</b>	
	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Produktbezeichnung</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>EAN 128</b> (Nr. bitte eintragen: 4031072206706) <input checked="" type="checkbox"/> <b>MHD</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Chargen-Nr.</b> <input type="checkbox"/> <b>Bestell-Nr. Kunde</b> <input type="checkbox"/> <b>EG-Kontroll-Nr.</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Herkunftsland</b>
<b>Kennzeichnung Innenbeutel:</b>	<input type="checkbox"/> <b>Artikelnummer</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>MHD</b>	<input type="checkbox"/> <b>Chargen-Nr.</b> <input type="checkbox"/> <b>sonstiges (wenn ja, was? z.B. BIO):</b>
<b>Kennzeichnung Produkttüten:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Produktbezeichnung</b> <input type="checkbox"/> <b>MHD</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>EAN 128</b> (Nr. bitte eintragen: 4031072006702)	<input type="checkbox"/> <b>Chargen-Nr.</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>sonstiges (wenn ja, was? z.B. BIO):</b> Inverkehrbringer, Verkehrsbezeichnung, Zutatenliste, Nennfüllmenge

### 3.4. Produkthandling

<b>Transport- und Lagerbedingungen:</b>		-18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum:</b> (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)		12 Monate	
<b>Mindesthaltbarkeit ab dem Fertigbacken:</b>		1 Tag	
<b>Datierungstyp:</b>		Bei -18°C mindestens haltbar bis: JJ.MM.TT.	
<b>Produkthandling:</b> (Auftau- / Backanleitung)	Auftauzeit:	-	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei Temperatur
	Antauzeit:	-	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei Temperatur
	Dampf:	<input type="checkbox"/> viel <input checked="" type="checkbox"/> wenig (ca. 200ml)	<input type="checkbox"/> ohne
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	Ca. 12 min	
	Vorheiztemperatur des Ofens:	200°C	
	Backtemperatur:	Umluft: 180°C	Backofen: 180°C
	Zug:	<input type="checkbox"/> offen <input checked="" type="checkbox"/> geschlossen	
		Bemerkung: Wir empfehlen den Zug nach 5 Minuten zu öffnen.	
	Sonstiges:	Die Backzeit ist vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp abhängig.  WICHTIGER HINWEIS: Vor dem Backen den Ofen und die Bleche reinigen, um auch Kreuzkontaminationen mit Allergenen auszuschließen. Brote nach dem Backen in die beiliegenden Beutel geben, verschließen und mit dem Etikettendrucker mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum des auf den Aufbacktag folgenden Tag versehen. Zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit ist eine Verbindung zwischen dem EAN-Code dieses Verpackungskartons und den beiliegenden Beuteln durch die Übernahme der enthaltenen Ziffern nach der (10) zu vollziehen (= Chargennr.). Die diesem Karton beiliegenden Beutel dürfen nur für die in diesem Karton enthaltenen Brote verwendet werden.	

## 4. Zusammensetzung und Deklaration

### 4.1. Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäß LMKV)

Zutaten	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / spez. Verarbeitungsverfahren (z. B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl		
Wasser		
Aprikosen	5	98% Aprikosen, Reismehl, Konservierungsstoff Schwefeldioxid
Feigen	5	98% Feigen, Reismehl
Roggenmehl		
Weizengluten		
Roggensauerteig (inaktiv)		
Buchweizenfaser		
Hefe		
Speisesalz		
Mehlbehandlungsmittel		Ascorbinsäure

### 4.2. Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

- Sämtliche Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die im Produkt vorhanden sind, sind aufzuführen, auch wenn diese im Endprodukt technologisch nicht mehr wirksam sind (z. B. Trennmittel, Antiklumpmittel etc.).
- Für Emulgatoren werden grundsätzlich die Herkunftsquellen (z.B. Raps usw.) angeführt. Für Aromen wird der Status (natürlich, naturidentisch oder künstlich) angegeben.

Klassenbezeichnung	Name	E-Nummer	Status/Quelle
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	
Konservierungsstoff	Schwefeldioxid	E220	

### 4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

- Sämtliche Zutaten sind in mengenmäßig absteigender Reihenfolge aufzuführen.
- Namensgebende und/oder besonders hervorgehobene Zutaten mit %-Angabe (QUID).
- Berücksichtigung der Kennzeichnung von Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.
- Diese Zutatenliste muss deckungsgleich mit der des dazu gehörigen Etiketts sein.

#### Zutaten gemäß Conveniencegrad:

Weizenmehl, Wasser, 5% Aprikosen (Konservierungsstoff Schwefeldioxid), 5% Feigen, Roggenmehl, Weizengluten, Roggensauerteig (inaktiv), Buchweizenfaser, Hefe, Speisesalz, Reismehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

Das Produkt kann Spuren von Milch, Soja, Schalenfrüchten und Sesam enthalten.

#### Zutaten fertig gebackenes Produkt (gebacken gemäß Backanleitung):

Weizenmehl, Wasser, 5% Aprikosen (Konservierungsstoff Schwefeldioxid), 5% Feigen, Roggenmehl, Weizengluten, Roggensauerteig, Buchweizenfaser, Hefe, Speisesalz.

Das Produkt kann Spuren von Milch, Soja, Schalenfrüchten und Sesam enthalten.

### 4.3.1 Weiterführende Zutatenabfrage

Zutat	Art	Sonstiges
Lab	<input type="checkbox"/> mikrobielle Herkunft: <input type="checkbox"/> tierische Herkunft	
Glutamat	Name: /	Menge/
Gelatine	Quelle: /	
Aromen	Alkohol enthalten (z.B. als Trägerstoff)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Zimt/Cumarin	Herkunftsland: / Zimtart: /	Menge Zimt pro Stück: / Menge Cumarin pro Stück: /

#### 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. ZZuV für unverpackte Lebensmittel:

Kategorie (Kennzeichnung Produktschild)	Ist im Produkt enthalten		Typ, genaue Bezeichnung, E-Nummer
	ja	nein	
Farbstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
konserviert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E220
Antioxidationsmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E220
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* <sup>3</sup>			Typ, genaue Bezeichnung (z. B. Weizenmehl, Eiweiß, etc.)
	Alba-Liste* <sup>1</sup>	Richtl. EU* <sup>2</sup>	?	ja	nein	
<b>Kuhmilchprotein, Milch</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
<b>Laktose</b>	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Hühnerei, Eier</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sojaprotein, Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
<b>Sojalecithin</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Gluten, glutenhaltige Getreide</b> (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Weizengluten, Roggenmehl, Roggensauerteig
<b>Weizen</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Weizengluten
<b>Roggen</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Roggenmehl, Roggensauerteig
<b>Rindfleisch</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schweinefleisch</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Geflügelfleisch</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Fisch</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schalen- und Krustentiere</b>	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Weich- und Weichtiererzeugnisse</b>	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Mais</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Kakao</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Hülsenfrüchte</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Nüsse, Schalenfrüchte</b> wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Erzeug.	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
<b>Nussöl</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Erdnussöl</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sesam, Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
<b>Sesamöl</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Glutamate</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sulfite (E220 bis E228) Schwefeldioxid und Sulfite</b> deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Konservierungsstoff Schwefeldioxid
<b>Koriander</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Karotten</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Senf</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
* <sup>1</sup>	- Version 2005					
* <sup>2</sup>	- Richtlinie 2003/89/EG und Richtlinie 2006/142/EG					
* <sup>3</sup>	- 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 Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV)

Nährwerte pro 100 g	<input type="checkbox"/> TG/GTG	<input checked="" type="checkbox"/> HB	<input type="checkbox"/> FB	Energiewerte pro 100 g
Eiweiß in g:		6,1		<b>kJ:</b> 863,5
Kohlenhydrate in g:		43,4		<b>Kcal:</b> 205,6
Fett in g:		0,8		<b>Zuckergehalt in Prozent:</b> 4,1
davon	Gesättigte Fettsäuren	0,17		<b>Ballaststoffe in g:</b> 2,9
	ungesättigte Fettsäuren:	/		
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	/		
<b>Kochsalzgehalt in Prozent:</b>		0.36		

- Werte sind berechnet: Grundlage:
- Werte sind analytisch bestimmt: Grundlage: Labor

- Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?**  Ja  Nein  
Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig
- Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil?**  Ja  Nein  
Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Eier, Eibestandteile und Honig
- Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?**  Ja  Nein  
Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Honig
- Ist das Produkt vegan / vegetabil?**  Ja  Nein  
Keine Zutaten tierischer Herkunft
- 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 (Halbgebackenes Produkt)	Maßeinheit	Sollwert	Oberer Grenzwert	Unterer Grenzwert
Länge	mm	350	365	335
Breite	mm	80	85	75
Höhe	mm	45	50	40

Parameter (Fertig gebackenes Produkt)	Maßeinheit	Sollwert	Geschätzter Backverlust	Unterer Grenzwert
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. 260*	Ca. 7% *	251

\* Produktionstechnisch bedingte Toleranzen. Das Backergebnis ist abhängig vom verwendeten Ofentyp und den Backzeiten sowie -temperaturen und kann variieren.

#### 8.2 Mikrobiologische Parameter bei Backwaren

Parameter	Einheit	Backwaren tiefgekühlt (Teiglinge: TG und GTG)		Backwaren tiefgekühlt (gebacken: HB und FB)		weitere Produkte (Nicht-Backwaren)	
		Sollwert	Oberer Grenzwert	Sollwert	Oberer Grenzwert	Sollwert	Oberer Grenzwert
Gesamtkeimzahl	kbE / g			< 100 000	100 000		
Staphylococcus aureus	kbE / g			< 10	100		
Bacillus Cereus	kbE / g			< 100	100		
E. Coli	kbE / g			< 10	10		
Schimmelpilze	kbE / g			< 100	500		
Salmonellen	kbE / 25 g			n.n.	n.n.		
Listeria mono.	kbE / g			n.n.	n.n.		

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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Das Produkt enthält $\leq$ 2 g künstliche Transfettsäuren pro 100 g Fett	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Menge: -		

### 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 Produkte, 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 GMO 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! Datum: 05.04.2012**