

Marillen-Krapfen

1. Allgemeine Angaben

Artikelnummer	20083
Verkehrsbezeichnung gemäß LMKV	Siedegebäck aus Hefeteig mit Aprikosenzubereitung gefüllt, fertig gebacken, 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: 15.01.2010

2. Label - Logo



BACK & FRIENDS

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 type="checkbox"/> HB Produkt (halbgebacken)
<input checked="" type="checkbox"/> FB Produkt (fertig gebacken)
<input type="checkbox"/> Sonstiges (nicht Backwaren)



Serviervorschlag

Kurze Produktbeschreibung:	Rundes Siedegebäck aus Hefeteig mit Aprikosenzubereitung gefüllt, fertig gebacken, tiefgefroren, 48 Stück à 70g
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	Goldbraunes Siedegebäck, mit weissem Krage, runde Form, gelbe Fruchtfüllung, wattige Konsistenz
Geruch	Arttypisch frischer Berlinergeruch, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch nach Berliner, leicht wattig, süß, typisch, 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:	56
	Lagen pro Palette:	14
	Karton pro Lage:	4
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	2040
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 238
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	585 x 380 x 135
	Gewicht [g]:	391
	Stückzahl im Karton [St]:	48
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	3360
	Material:	Wellpappe
Kartoneinlage:	Abmaße L x B [mm]:	Backtrennpapier: 600x400
	Gewicht [g]:	ca. 10
	Stückzahl pro Karton [St]:	1
	Material:	100% TCF (TEF)
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	630/440 x 760
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	38
	Material:	Polyethylenbeutel (MDPE)
	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:	-
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel + Kartoneinlage [g]:	391 + 38 + 10 = 439

Kennzeichnung Karton:	Entsprechend der Anforderungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV), der Fertigverpackungsverordnung (FPVO) sowie der Verordnungen über Tiefgekühlte Lebensmittel (TLMV):	
	<input checked="" type="checkbox"/> Produktbezeichnung <input checked="" type="checkbox"/> EAN 128 (Nr. bitte eintragen: 4031072200834) <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"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> sonstiges (wenn ja, was? z.B. BIO):

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	
Restlaufzeit:		-	
Datierungstyp:		Bei mindestens -18°C haltbar bis: TT.MM.JJJJ	
Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung)	Aufzeit:	45 min	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei Temperatur
	Antauzeit:	- min	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei Temperatur
	Dampf:	<input type="checkbox"/> viel <input type="checkbox"/> wenig	<input type="checkbox"/> ohne
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	ca. min	
	Vorheiztemperatur des Ofens:		
	Backtemperatur:	Umluft: °C	Backofen: °C
	Zug:	<input type="checkbox"/> offen	<input type="checkbox"/> geschlossen
		Bemerkung:	
Sonstiges:		-	

Hiestand[®]

SWISS GOURMET BAKERY



SUHR Genuss auf Abrufen

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		
Aprikosenzubereitung	21	Glukose-Fruktose Sirup (Weizen), 35% getrocknete Aprikosen (geschwefelt aber < 10mg/kg, daher nicht deklarationspflichtig), Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure
Pflanzliches Frittieröl		Palm
Pasteurisiertes Vollei		Flüssig
Backmischung		Weizenmehl, Laktose, Süßmolkenpulver, Zucker, Emulgatoren (Lecithine (Raps), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Maltodextrin (Mais), Jodsalz, Hühnereieiweißpulver, Weizengluten, pflanzliches Fett (Palm), Curcumaextrakt, Mehlbehandlungsmittel (Enzyme Amylasen, Ascorbinsäure), Aroma, Karottenextrakt
Wasser		
Pflanzliches Öl		Raps
Hefe		
Zucker		

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
Geliermittel	Pektin	E440	
Säuerungsmittel	Citronensäure	E330	
Emulgator	Lecithine	E322	Raps
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	Palm
Emulgator	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E472e	Raps; Im FB-Produkt technologisch nicht wirksam
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	Im FB-Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Mehlbehandlungsmittel	Enzyme (Amylasen)		Im FB-Produkt technologisch nicht mehr wirksam

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:
Weizenmehl, 21% Aprikosenzubereitung [Glukose-Fruktose Sirup, 35% getrocknete Aprikosen, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure], pflanzliches Frittieröl, pasteurisiertes Vollei, Backmischung [Weizenmehl, Laktose, Süßmolkenpulver, Zucker, Emulgatoren (Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Maltodextrin, Jodsalz, Hühnereieiweißpulver, Weizengluten, pflanzliches Fett, Curcumaextrakt, Aroma, Karottenextrakt], Wasser, pflanzliches Öl, Hefe, Zucker. Das Produkt kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten.

4.3.1 Weiterführende Zutatenabfrage

Zutat	Art	Sonstiges
Lab Süßmolkenpulver	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Antioxidationsmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Süßungsmittel	<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"/>	
Schwefel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Enthält eine Phenylalaninquelle	<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"/>	

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial

Kategorie	Kennzeichnungspflichtig laut:		Ist im Produkt enthalten* ³			Typ, genaue Bezeichnung (z. B. Weizenmehl, Eiweiß, 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"/>	Laktose, Süßmolkenpulver
Lactose	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Laktose, Süßmolkenpulver
Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pasteurisiertes Vollei, Hühnereieiweißpulver
Sojaprotein, Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Sojalecithin	X		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Gluten, glutenhaltige Getreide (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
Weizen	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Weizengluten
Roggen	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rindfleisch	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schweinefleisch	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Geflügelfleisch	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	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weich- und Weichtiererzeugnisse	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mais	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kakao	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hülsenfrüchte	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Nüsse, Schalenfrüchte 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
Nussöl	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnussöl	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam, Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamöl	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Glutamate	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	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aprikosen (< 10mg/kg, daher nicht deklarationspflichtig)
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Karottenextrakt
Lupine und Lupinenerzeugnisse	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 2005					
*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 checked="" 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 type="checkbox"/> HB	<input checked="" type="checkbox"/> FB	Energiewerte pro 100 g
Eiweiß in g:		6.8		kJ: 1359
Kohlenhydrate in g:		44.2		Kcal: 325
Fett in g:		13.2		Zuckergehalt in Prozent: 14.4
davon gesättigte Fettsäuren:		4.9		Ballaststoffe in g: 1.3
ungesättigte Fettsäuren:				Natrium in g: 0.2
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:				
Kochsalzgehalt in Prozent:		0.6		

Werte sind berechnet: Grundlage: Die Nährwerte, die unsere Lieferanten uns gegeben haben

Werte sind analytisch bestimmt: Grundlage:

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 ($\text{Stück} \leq$ obere Toleranz bzw. $\text{Stück} \geq$ untere Toleranz).

Parameter	Maßeinheit	Sollwert	Oberer Grenzwert	Unterer Grenzwert
Gewicht pro Stück	g	70	80	69
Länge	mm			
Breite	mm			
Höhe	mm	50	55	45
Durchmesser	mm	97	102	92

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	-		
Staphylococcus aureus	kbE / g			< 10	100		
Bacillus Cereus	kbE / g			< 100	1 000		
E. Coli	kbE / g			< 10	100		
Schimmelpilze	kbE / g			< 100	-		
Salmonellen	kbE / 25 g			-	n. n.		
Listeria mono.	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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Das Produkt enthält ≤ 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.

Electronically generated document – valid without signature! Date: 15.02.2012