

## Double Chocolate Dome Cake

### 1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	22238
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Rührkuchen mit 14% Füllung mit Kakaogeschmack, 21% Glasur mit Kakaogeschmack und 0,5% Schokoladentropfen, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktionsland	Niederlande
Adresse Inverkehrbringer	Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 18.11.2009

### 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

<b>Kurze Produktbeschreibung</b>	Runder Rührkuchen mit 14% Füllung mit Kakaogeschmack, 21% Glasur mit Kakaogeschmack und 0,5% Schokoladentropfen, fertig gebacken, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen, 1 Kuchen à 1,4kg
<b>Verwendungszweck</b>	Convenienceprodukt zum Auftauen oder Erwärmen
<b>Zielgruppe</b>	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Rundes dunkel brauner Rührkuchen mit Füllung mit Kakaogeschmack, Glasur mit Kakaogeschmack, dekoriert mit Schokoladentropfen
Geruch	Arttypisch, nach Schokolade, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach saftigem Schokokuchen, Schokofüllung, Schokoglasur mit cremigen Schokoladentropfen, kein Fremdgeschmack
Fremdkörper	Keine
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Rundes dunkel brauner Rührkuchen mit Füllung mit Kakaogeschmack, Glasur mit Kakaogeschmack, dekoriert mit Schokoladentropfen
Geruch	Arttypisch, nach Schokolade, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach saftigem Schokokuchen, geschmolzener Schokofüllung, cremiger Schokoglasur mit cremigen Schokoladentropfen, kein Fremdgeschmack, kein Fremdgeschmack
Fremdkörper	Keine

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

### 3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

--

### 3.3 Verpackungsdaten und Abmessungen

<b>Palette:</b>	Karton pro Palette:	192
	Lagen pro Palette:	16
	Karton pro Lage:	12
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1846
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 359
<b>Karton:</b>	Außenabmaße L x B x H [mm]:	288x288x106
	Gewicht [g]:	280
	Stückzahl im Karton [St]:	1
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	1400
	Material:	Karton
<b>Innenbeutel:</b>	Abmaße [mm]:	25µ 680 mm
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	8
	Material:	OPP
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	1
	Innenbeutel verschlossen:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
	Verschlussart/- mittel (verschweißt, Kunststoff-, Metall-Clip etc.)	Verschweißt
<b>Kuchenplatte klein:</b>	Abmaße [mm]:	Ø245mm, Dicke 800µm
	Gewicht [g]:	26
	Material:	Karton
<b>Kuchenplatte groß:</b>	Abmaße [mm]:	Ø 260mm, Dicke 475 µm
	Gewicht [g]:	22
	Material:	Karton (PE beschichtet)
<b>Etikett:</b>	Gewicht [g]:	1
<b>Gesamtgewicht Verpackung:</b>	Karton + Innenbeutel + Kuchenplatte klein und groß + Etikett [g]:	337

<b>Kennzeichnung Karton:</b>	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: 4031072222386) <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
<b>Kennzeichnung Innenbeutel:</b>	<input type="checkbox"/> Artikelnummer <input type="checkbox"/> MHD <input checked="" type="checkbox"/> Keine	<input type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?):

### 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)		18 Monate	
<b>Empfehlung zur Haltbarkeit nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen:</b>		72 Stunden	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input checked="" type="checkbox"/> bei max +7°C
<b>Datierungstyp:</b>		Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ	
<b>Produkthandling:</b> (Auftau- / Backanleitung)	<b>Auftauzeit:</b>	Ganzer Kuchen: 360 Min. Einzelstück: 180 Min.	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
	<b>Antauzeit:</b>	- Min.	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
	<b>Dampf:</b>	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> wenig <input type="checkbox"/> ohne
	<b>Backzeit (im vorgeheizten Ofen):</b>	Ca. Min.	
	<b>Vorheiztemperatur des Ofens:</b>	°C	°C
	<b>Backtemperatur:</b>	Umluft: °C	Backofen: °C
	<b>Zug:</b>	<input type="checkbox"/> offen	<input type="checkbox"/> geschlossen
	<b>Sonstiges:</b>	Bemerkung: Alternativ kann das tiefgefrorene Produkt in der Mikrowelle bei 600W für ca. 50 Sekunden erwärmt werden.	

*Hiestand*

SWISS GOURMET BAKERY



**SUHR** Genuss auf Abrufen

### 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
Zucker		
Pflanzliche Öle		Raps, Sonnenblume
Pasteurisiertes Vollei		
Weizenmehl		
Wasser		
Pflanzliche Fette		Palm, Kokosnuss
Kakao	5	
Glukosesirup		Weizen/Mais
Vollmilchpulver		
Backtriebmittel		Diphosphate, Natriumcarbonate
Emulgatoren		Sojalecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natrium-stearoyl-2-lactylat
Modifizierte Stärke		Acetyliertes Distärkeadipat (Mais)
Kakaomasse		
Aroma		
Speisesalz		
Verdickungsmittel		Johannisbrotkernmehl, Xanthan
Kakaobutter		

#### 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 type="checkbox"/> Ja, Methode/Zertifizierung: <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Nanotechnologie	Werden im Produkt Rohstoffe oder Bestandteile aus Nanotechnologie verwendet? <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	

### 4.2 Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

Klassenbezeichnung	Name	E-Nummer	Status/Quelle
Emulgator	Lecithine	E322	Soja
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	Palm
Emulgator	Natriumstearoyl-2-lactylat	E481	Palm
Verdickungsmittel	Johannisbrotkernmehl	E410	
Verdickungsmittel	Xanthan	E415	
Backtriebmittel	Diphosphate	E450	
Backtriebmittel	Natriumcarbonate	E500	
Modifizierte Stärke	Acetyliertes Distärkeadipat	E1422	Mais

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

Zutaten:
Zucker, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), pasteurisiertes VOLLEI, WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Fette (Palm, Kokosnuss), 5% Kakao, Glukosesirup, VOLLMILCHPULVER, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, SOJALECITHINE), modifizierte Stärke, Kakaomasse, Aroma, Speisesalz, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Kakaobutter. Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

### 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Antioxidationsmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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* <sup>3</sup>			Typ, genaue Bezeichnung (z. B. Weizenmehl, Vollmilch etc.)
	Alba-Liste* <sup>1</sup>	Richtl. EU * <sup>2</sup>	?	Ja	Nein	
<b>Kuhmilchprotein, Milch</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vollmilchpulver
<b>Laktose</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vollmilchpulver
<b>Hühnerei, Eier</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pasteurisiertes Vollei
<b>Sojaprotein, Sojabohnen, Sojalecithine</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sojalecithine
<b>Gluten, glutenhaltige Getreide</b> (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
<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>Huhn</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> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Weich- und Weichtiererzeugnisse</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Mais</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Modifizierte Stärke
<b>Kakao</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kakao, Kakaomasse, Kakaobutter
<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-, Kaschunuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sesam, Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Glutamate (E620 bis E625)</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 und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<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 Lupinerzeugnisse</b> und daraus hergestellte Produkte	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"/>	
*1	- Version 2009					
*2	- Richtlinie 2003/89/EG und Richtlinie 2006/142/EG					
*3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bitte „?“ ankreuzen, wenn nur unzureichende Informationen verfügbar sind oder wenn der Artikel nur Spuren der genannten Substanz enthält</li> <li>- Bitte „Ja“ ankreuzen, wenn der Artikel die genannte Substanz (als Zutat) enthält oder die genannte Substanz durch „Carry-Over“ enthalten könnte.</li> <li>- Bitte „Nein“ ankreuzen, wenn der Artikel frei von der genannten Substanz ist</li> </ul>					

### 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 Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) und Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV)

Nährwerte pro 100g gemäß Conveniencegrad		Nährwerte pro 100g bezogen auf das FB-Produkt	
*Energie:	<b>kJ</b>	*Energie:	1762 kJ
*Energie:	<b>kcal</b>	*Energie:	422 kcal
*Fett:	<b>g</b>	*Fett:	25,9 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	g	davon *gesättigte Fettsäuren:	8,1 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	<b>g</b>	*Kohlenhydrate in g:	42,1 g
davon: *Zucker:	g	davon: *Zucker:	29,9 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	<b>g</b>	Ballaststoffe:	1,2 g
*Eiweiß:	<b>g</b>	*Eiweiß:	4,6 g
*Salz:	<b>g</b>	*Salz:	0,5 g

#### \*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: Nährwerte der Rohstoffe

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

Diese Produktspezifikation unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Artikel-Nr.: 22238 Double Chocolate Dome Cake 00.3-283

### 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	1400	1442	1379
Länge	mm	-	-	-
Breite	mm	-	-	-
Höhe	mm	62	68	56
Durchmesser	mm	260	265	255

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



### 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: 25.01.2013**

