

Kaiserbrötchen

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	20575
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Weizenkleingebäck, halbgebacken, tiefgefroren
Produktionsland	Deutschland
Adresse Inverkehrbringer	Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 22.10.2013

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

Kurze Produktbeschreibung	Rundes Weizenbrötchen, mit sternförmigem, gedrehtem Stempel, halbgebacken, tiefgefroren, 100 Stück à 65g
Verwendungszweck	Convenienceprodukt zum Backen
Zielgruppe	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Gleichmäßig rundes Weizenbrötchen, produkttypisch mit sternförmigem, gedrehtem Stempel, Farbe hellgelb bis beige, matte Oberfläche, weiße Krume
Geruch	Arttypisch nach Gebäck, nach frischem Weizen, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Rundes hellbraunes Weizenbrötchen, leicht glänzende Oberfläche, sternförmiger gedrehter Stempel, rösche Kruste, kein Absplittern, lockere Krume, Porung gleichmäßig, elastisch
Geruch	Arttypisch nach Weizengebäck, rein, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach Weizengebäck, 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:	28
	Lagen pro Palette:	7
	Karton pro Lage:	4
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	2138
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 231
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	598 x 398 x 284
	Gewicht [g]:	749
	Stückzahl im Karton [St]:	100
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	6500
	Material:	Grobwelle
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	590 x 390
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	25
	Material:	LDPE Flachfolie
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	4
	Innenbeutel verschlossen:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
	Verschlussart/- mittel (verschweißt, Kunststoff-, Metall-Clip etc.)	Verschweißt
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel [g]:	849

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: 4031072205754) <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 checked="" type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input checked="" type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?): Julianischer Tag, Schichtkennzeichnung, Werk

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:		4 Stunden	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
		Bemerkung: -	
Datierungstyp:		Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ	
Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung)	Auftauzeit:	- Min.	<input 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 checked="" type="checkbox"/> wenig	<input type="checkbox"/> ohne
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	Ca. 12 - 15 Min.	
	Vorheiztemperatur des Ofens:	180 - 190°C	190 - 200°C
	Backtemperatur:	Umluft: 180 - 190°C	Backofen: 190 - 200°C
	Zug:	<input type="checkbox"/> offen <input checked="" type="checkbox"/> geschlossen	
		Bemerkung: Wir empfehlen den Zug im letzten Drittel der Backzeit zu öffnen.	
	Sonstiges:	Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp.	



SWISS GOURMET BAKERY




4 Zusammensetzung und Deklaration

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

Zutaten	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl	Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure
Wasser	
Hefe	
Backmittel	Getrockneter Roggensauerteig (Roggenmehl, Anstellgut), Stabilisator Guarkernmehl, Weizenmehl, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Raps)), Traubenzucker (Weizen), Weizenmalzmehl, Maltodextrin (Weizen), Säureregulatoren (Calciumacetat, Calciumphosphate, Calciumcarbonat), Süßmolkenpulver, Weizengluten, Kartoffelstärke, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Xylanasen))
Jodsalz	Trennmittel (Natriumferrocyanid, Natriumcarbonate), Kaliumiodat
Sonnenblumenöl	
Speisesalz	Trennmittel (Natriumferrocyanid, Natriumcarbonate)

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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Alkohol enthalten (z.B. als Trägerstoff) <input type="checkbox"/> Ja <input 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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Stammt dieses aus nachhaltiger Produktion? <input type="checkbox"/> Ja, Methode/Zertifizierung: <input 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
Trennmittel	Natriumcarbonate	E500	Anorganisch; Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Trennmittel	Natriumferrocyanid	E535	Anorganisch; Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Stabilisator	Guarkernmehl	E412	Natürlich (Guarbohne), Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Emulgator	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E472e	Natürlich (Raps); Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	Natürlich (Raps)
Säureregulator	Calciumacetat	E263	Mineral; Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Säureregulator	Calciumphosphate	E341	Mineral; Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Säureregulator	Calciumcarbonat	E170	Mineral; Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	Reis- bzw. Weizenstärke; Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Mehlbehandlungsmittel	Enzyme (Amylasen, Xylanasen)	-	Mikroorganismen; Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Jodsalz, getrockneter ROGGENSAUERTEIG, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Traubenzucker, WEIZENMALZMEHL, Maltodextrin, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENGLUTEN, Stärke, Sonnenblumenöl, Speisesalz. Das Produkt kann Spuren von Soja und Sesam 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* 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"/>	Süßmolkenpulver
Laktose und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Süßmolkenpulver
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 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 Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Roggenmehl, Weizenmalzmehl, 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kakao	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 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"/>	
Sesam, Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
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 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:	1078 kJ	*Energie:	1078 kJ
*Energie:	258 kcal	*Energie:	258 kcal
*Fett:	1,7 g	*Fett:	1,7 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	0,5 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	50,1 g	*Kohlenhydrate in g:	50,1 g
davon: *Zucker:	2,8 g	davon: *Zucker:	2,8 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	3,6 g	Ballaststoffe:	3,6 g
*Eiweiß:	8,0 g	*Eiweiß:	8,0 g
*Salz:	1,4 g	*Salz:	1,4 g

*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: Angaben lt. Rohstoffspezifikationen

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.: 20575 Kaiserbrötchen 03-141

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	65	68	62
Länge	mm	-	-	-
Breite	mm	-	-	-
Höhe	mm	40	45	35
Durchmesser	mm	105	110	100

Parameter	Maßeinheit	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. 62*	Ca. 5%

*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			100	1 000		
präsumtive Bacillus Cereus	KbE / g			100	1 000		
E. Coli	KbE / g			100	1000		
Schimmelpilze	KbE / g			10 000	-		
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: k. A.		

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: 27.02.2014

