

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: 10083735 | Letzte Änderung am: 08.03.2024 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

PRODUKTGRÖßEN

| | Ziel | Intervall | Methode | Bemerkung |
|---------------------|---------|----------------|---|-----------|
| Gewicht | 48 g | 47 - 53 g | Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode | |
| Höhe: | 34,5 mm | 32,2 - 36,8 mm | interne Methode | |
| Durchmesser: | 90 mm | 84,6 - 95,4 mm | interne Methode | |

SENSORISCHE INFORMATION

| Gebäck, aufgetaut | | | |
|--------------------------|-------------------------------|----------------|--|
| Geschmack: | Leicht süß | Geruch: | Typischer Frittiergeruch |
| Aussehen | Etwas ungleichmäßige Ringform | Farbe: | Goldbraun in leicht variierenden Nuancen |
| Krume, aufgetaut | | | |
| Struktur: | Weich, Locker, Kurz | | |
| Dekoration | | | |
| Geschmack: | Süß | Farbe: | Weiß |

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Palmfett; Zucker; Rapsöl; Hefe; Traubenzucker; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat; Roggenmehl (ROGGEN); Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Natürliches Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN

| Pro 100 Gramm Produkt | |
|-------------------------------------|---------------------|
| Energie: | 1.674 kJ (400 kcal) |
| Fett: | 20 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 8,5 g |
| Kohlenhydrate: | 49 g |
| davon Zucker: | 14 g |
| Eiweiß: | 5,5 g |
| Salz (Na x 2,5): | 0,679 g |

Artikelnummer: 10083735 Letzte Änderung am: 08.03.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

| Allergene | Enthalten | | |
|---|-----------|------------------|--------|
| | Produkt | Produktionslinie | Fabrik |
| Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) | | | |
| Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Weizen | Ja | Ja | Ja |
| Roggen | Ja | Ja | Ja |
| Gerste | Nein | Ja | Ja |
| Hafer | Nein | Nein | Ja |
| Dinkel | Nein | Nein | Nein |
| Khorasanweizen | Nein | Nein | Nein |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Ja | Ja |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Ja | Ja |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | Nein | Ja | Ja |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Ja | Ja |
| Mandeln | Nein | Ja | Ja |
| Haselnuss | Nein | Ja | Ja |
| Walnüsse | Nein | Nein | Nein |
| Kaschunüsse | Nein | Nein | Nein |
| Pecannüsse | Nein | Nein | Nein |
| Paranüsse | Nein | Nein | Nein |
| Pistazien | Nein | Nein | Nein |
| Macadamia-/Queenslandnuss | Nein | Nein | Nein |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l | 0 PPM * | Nein | Nein |
| Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |

* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen
Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTEN.
Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

NACHHALTIGKEIT

| | | |
|--|--------------------|--|
| Typ: Palmöl | Wert: 100 % | Supply chain model: Segregation |
| Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620 | | |

DIÄTETISCHE ANGABEN

| | |
|---|----|
| Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): | Ja |
| Geeignet für Veganer: | Ja |
| <i>"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.</i> | |

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: 10083735 | Letzte Änderung am: 08.03.2024 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|--------------------------------|---------|-------------------|---|---|--------|---|
| Gesamtkeimzahl: | / g | 10 000 | | | | DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07 |
| Enterobakterien: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06 |
| E. coli: | / 1 g | 10 | | | | ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8 |
| Schimmelpilze: | / g | 1 000 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12 |
| Hefen: | / g | 1 000 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12 |
| Bacillus cereus: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12 |
| Salmonellen: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05 |
| Listeria monocytogenes: | / 1 g | Nicht nachweisbar | | | | DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01 |

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

| | |
|--|--|
| Lagerbedingungen | |
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 448 Tage |
| Lagertemperatur: | Gefroren: < -18 °C |
| Lagerhinweis: | Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation) | |
| Mindesthaltbarkeit: | 3 Tage |
| Lagertemperatur: | Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C |
| Lagerhinweis: | bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen. |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | < -18 °C |

VERPACKUNGSINFORMATION

| | | | |
|---------------------------|---------------|-----------------------|-----------|
| Verkaufseinheit | | | |
| Nettogewicht: | 2,300 kg | Bruttogewicht: | 2,780 kg |
| | | Stückzahl: | 48 ST |
| Primärverpackung: | | | |
| Beschreibung: | Tray | Material: | Wellpappe |
| Beschreibung: | Flexible film | Material: | OPP |
| Sekundärverpackung | | | |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier |
| Beschreibung: | Box | Material: | Wellpappe |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier |

GESETZLICHE INFORMATION

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

ERKLÄRUNG

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.