



Produktspezifikation

1. ALLGEMEINE INFORMATION

Artikel:	Gebäck-Auswahl ungeschokoliert
Verkehrsbezeichnung:	Klassische Mischung aus verschiedenen Mürbegebäcken
Rezeptnummer:	P01061
Leitung QM	Oliver Edler
erreichbar (von/bis)	Montag-Freitag 9-16 Uhr
Telefon	+49 (0)29 44 9 82 - 159
Mail	qs@schulte-feingebaeck.de

2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK

Geruch:	frisch nach Gebäck
Geschmack:	frisch, unterschiedlich je nach Gebäcksorte
Optik:	unterschiedlich je nach Gebäcksorte
Textur/ Konsistenz:	mürbe, kross und knusprig

3. ZUTATENLISTE UND ROHSTOFFE

Inhaltstoffe	E-Nr.:
Weizenmehl	
Zucker	
Palmfett	
Hühnervollei	
Butter	
Apfelmark	
Rohrzucker	
Butterreinfett	
Kakaomasse	
Kokosraspel	
Glukose-Fruktose-Sirup	
Haselnüsse	
Weizenstärke	
Invertzuckersirup	
Molkenerzeugnis	
Rapsöl	
fettarmes Kakaopulver	
Kakaobutter	
Hühnereieiweiß	
Johannisbeersaftkonzentrat	
Hühnertrockeneigelb	
Hühnereitrockeneiweiß	
Milchzucker	
Magermilchpulver	
Mandeln	
Gerstenmalzextrakt	
Sauerkirschsafkonzentrat	
Holunderbeersafkonzentrat	
fettarme Milch	
Sojamehl	
Salz	
natürliches Aroma (enthält Milch)	
Emulgatoren: Lecithine (enthält Soja), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E322, E471
Stabilisator: Calciumsulfat	E516
Geliermittel: Pektin	E440
Backtriebmittel: Ammoniumcarbonate, Diphosphate, Natriumcarbonate	E503, E450, E500

Säuerungsmittel: Citronensäure	E330
färbender Kurkuma-Extrakt	

Palmöl

Anteil Palmöl im Endprodukt (%)	11
Anteil Palmöl Derivate im Endprodukt (%)	2,5
Anteil Palmkernöl im Endprodukt (%)	0,5
Anteil Palmkernöl Derivate im Endprodukt (%)	0

Wenn zertifiziertes Palmöl (RSPO) gewünscht ist, muss geprüft werden ob dieses für Ihr Produkt möglich ist.

Kakao und Schokolade

Mindestkakaogehalt gemäß KakaoVO (%)		Enthalten
Zartbitterschokolade (%)	56	Nein
Vollmilchschokolade (%)	35	Nein
Weißer Schokolade (%)	30	Nein
Anteil der Kakaobestandteile im Endprodukt (%)		2,5

Wenn zertifizierter Kakao bzw. Schokolade (UTZ/ Fairtrade) gewünscht ist, muss geprüft werden ob dieses für Ihr Produkt möglich ist.

Eier

Falls als Zutat eingesetzt, Haltungsform Bodenhaltung

Wertbestimmende Zutaten

Anteil Glasur (%)	
Anteil Füllung (%)	
Sonstige wertbestimmende Zutaten	

Weitere Informationen zu Zutaten

Saccharosegehalt* im Endprodukt (%)	27,5
Milchfettgehalt im Endprodukt (%)	5
Anteil gehärteter Fette (%)	0

*Gehalt an Saccharose einschl. Invertzucker als Saccharose berechnet

4. ALLERGENE

Allergen	enthalten	Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel	+	-
Krebstiere	-	-
Eier	+	-
Fisch	-	-
Erdnüsse	-	?
Soja	+	-
Milch, einschließlich Laktose	+	-
Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia, Queenslandnuss	+	?
Sellerie	-	-
Senf	-	-
Sesamsamen	-	-
Lupine	-	-
Schwefeloxid und Sulfite in der Konzentration über 10mg/kg oder 10ml/l	-	-

(+) anwesend

(-) abwesend (?) kann Spuren enthalten

5. NÄHRWERTE (pro 100g)

gemäß LMIV

Nährwert	je 100g
Brennwert: KJ:	2048
kcal:	489
Fett (g):	23
davon gesättigte Fettsäuren (g):	14
Kohlenhydrate (g):	63
davon Zucker (g):	32
Ballaststoffe (g):	
Eiweiß (g):	6,3
Salz (g):	0,25

Methode zur Nährwertberechnung	Berechnung	Analyse
		x

6. MIKROBIOLOGISCHE WERTE

Wir orientieren uns an den Richtwerten der DGHM für durchgebackene Backwaren mit und ohne Füllung.

7. PHYSIKALISCH / CHEMISCHE WERTE

Parameter	Sollwert	Minimum	Maximum
aW-Wert*	nicht relevant		
Gebäckfeuchte*	nicht relevant		

*wenn relevant

8. VERPACKUNG / LAGER

Aufschlüsselung des MHD (z.B. 'TT.MM.JJ):	TT.MM.JJ
Aufschlüsselung der Chargennummer für Rückverfolgbarkeit	LTJJJS L= Lot TTT = Tag im aktuellem Jahr J = 4. Ziffer der Jahreszahl S = Schicht A, B, C für Früh-, Spät-, Nachtschicht
Lager- und Transportbedingungen (geschlossene Verpackung)	18 °C Lagertemperatur, kühl und trocken (relative Feuchte 60%) lagern und vor direktem Sonnenlicht schützen
Haltbarkeit nach dem Öffnen der Verpackung (durch den Verbraucher)	Innerhalb von 3 Tagen verzehren
Lagerbedingungen der geöffneten Verpackung (Öffnen durch den Verbraucher)	Kühl und trocken lagern

Sollte eine andere Chargennummer z.B. Herstellungsdatum bzw. MHD Darstellung benutzt werden muss geklärt werden ob dies technisch umsetzbar ist.

9. HALTBARKEIT

MHD*: 08 Monate	RLZ: 05 Monate
-----------------	----------------

* Wir möchten sie darauf hinweisen, dass Mischungsgebäcke bis zu 8 Wochen vor der Endverpackung produziert sein könnten. Als MHD Ausgangspunkt gilt die Endverpackung.

10. PRODUKTEIGNUNG FÜR BESONDERE KOSTFORMEN

Ernährungsformen	Eignung
Zöliakie	Nein
Laktoseintoleranz	Nein
Kosher	Nein
Halal	Nein
Veganer	Nein
Vegetarier	Ja

11. GVO STATEMENT

Wir bestätigen, dass unsere Produkte gemäß den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln hergestellt werden. Sie sind nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003 über die Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Organismen.

12. RECHTLICHE GRUNDLAGEN

Das Produkt entspricht den derzeit gültigen Lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der europäischen Union.

13. ZUSICHERUNG

Die o.g. Angaben sind nach größter Sorgfalt und bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung jedoch unter Ausschluss jeder Gewährleistung erstellt worden. Im Hinblick auf Gesetzesänderungen und individueller Produktkriterien sowie rohwarenbedingter natürlicher Schwankungsbreiten können wir keine Garantie für die Richtigkeit übernehmen. Im Einzelfall können sich Abweichungen ergeben. Kein Änderungsdienst.

Erstellt: <i>J. Herdig</i>	Geprüft und Freigeben: <i>S. Tante</i>	Gültig ab: 17.01.2018
-------------------------------	---	--------------------------