

	Produktspezifikation Fertigware		
	Artikelbezeichnung	Salzige Heringe Veggie	<b>LMIV</b>
	Produkt Nr.	019	

## 1 Verwendungszweck

Lebensmittel zum Direktverzehr ohne weitere Zubereitung.

## 2 Bezeichnung des Lebensmittels

Lakritz

## 3 Verzeichnis der Zutaten

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, 6 % Süßholzsaft, Glukose-Fruktose-Sirup, brauner Zuckersirup, 1,8 % Salmiaksalz, Aroma, Säureregulator: Calciumcarbonat, Maltodextrin.

## 4 Nährwertkennzeichnung pro 100g

Energie	1509 kJ (355 kcal)	(Berechnet)
Fett	0,1 g	(Berechnet)
davon		
- gesättigte Fettsäuren	<0,1 g	(Berechnet)
Kohlenhydrate	88 g	(Berechnet)
davon		
- Zucker	56 g	(Berechnet)
Eiweiß	0,3 g	(Berechnet)
Salz	0,08 g	(Berechnet)

## 5 Herstellungsprozess

- Mischen der Rohstoffe
- Kochen  $\geq 105\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Dosage Aroma
- Gießen
- Trocknen  $a_w$ -Wert  $\leq 0,75$
- Entpudern
- Dämpfen
- Bestreuen
- Metalldetektion
- Verpacken

## 6 Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Lakritz in Fischform (gerade und gekrümmmt), mit einem trockenen Zucker-Salz-Gemisch bestreut	
Größe	3 – 4 cm	
Geschmack	Salzig, würzig, nach Lakritz	
Konsistenz	Kaubar fest, leicht gummiartig	

## 7 Chemische Parameter

Salmiaksalz (bestreute Ware)	1,5 – 1,95 %	(Modifiziert nach § 64 LFGB)
Restfeuchte (Wasser)	9 – 13 %	(ISO 760)
Glycyrrhizingehalt	max. 0,2 %	(Berechnet)

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von	Geprüft von	Freigegeben von
Dokument-Nr.	02SP06-019-09			
Gültig ab	12.01.2026	M. Willing Qualitätswesen	I. Brandt Teamleitung Labor	Dr. K. Rothgang Ltg. Lebensmittelrecht & Regulatory Affairs
Seite / Seiten	3 / 8			
Gedruckt am	12.01.2026	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Emmerich\02-Qualitätswesen\06-Fertigwaren\Katjes\019_Salzige Heringe veggie\Produktspezifikationen LMIV\02SP06-019-09 (Salzige Heringe Veggie Produktspezifikation LMIV).docx		
Gedruckt von	Martin Willing			

Produktspezifikation Fertigware			
Artikelbezeichnung	Salzige Heringe Veggie	LMIV	
Produkt Nr.	019		

## 8 Mikrobiologische Parameter

Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 500 KBE/g	§64 LFGB L00.00-88
Hefen/Schimmel	< 10 KBE/g	§64 LFGB L01.00-37
Coliforme Keime / E. Coli	< 10 KBE/g	§64 LFGB L01.00-3 / ISO 16649-2:2001
Salmonellen	n.n. in 25g	§64 LFGB L00.00-20

## 9 Verpackung

Primärverpackung	Ware verpackt in bunt bedrucktem Folienbeutel. Der Folienbeutel ist ein Kunststoffverbund (mögliche Monomaterialien: PP und PE).
Sekundärverpackung	Karton
Weitere Bedarfsgegenstände mit Direktkontakt vorhanden?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Wenn ja, welche

Die Verpackung ist konform der VO (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der VO (EG) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, jeweils in den gültigen Fassungen. Die Herstellung erfolgt im Rahmen der guten Herstellungspraxis gemäß VO (EG) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der gültigen Fassung.

## 10 Transportbedingungen

Temperatur	12 - 20 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	< 60 %

## 11 Verbraucher-Zielgruppen

Erwachsene und Kinder, keine Einschränkung (Glycyrrhizinsäuregehalt unter 4 g/kg).

## 12 Angaben zur Produkteignung bei spezieller Ernährung

Das Produkt ist geeignet für:

- Vegetarische Ernährung (ausschließlicher Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln, Milch, Eiproducte und Honig)
- Vegane Ernährung (ausschließlicher Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln)

## 13 Angaben zu Allergenen

Das Produkt enthält keine allergenen Zutaten gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011, in der gültigen Fassung.

Das Produkt kann Spuren von Milch enthalten.

## 14 Angaben zur Gentechnik

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG i.d.g.F. über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt, gewonnen werden. Das Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß der VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003, in den jeweils gültigen Fassungen.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von	Geprüft von	Freigegeben von
Dokument-Nr.	02SP06-019-09			
Gültig ab	12.01.2026	M. Willing	I. Brandt	Dr. K. Rothgang
Seite / Seiten	4 / 8	Qualitätswesen	Teamleitung Labor	Ltg. Lebensmittelrecht & Regulatory Affairs
Gedruckt am	12.01.2026	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Emmerich\02-Qualitätswesen\06-Fertigwaren\Katjes\019_Salzige Heringe veggie\Produktspezifikationen LMIV\02SP06-019-09 (Salzige Heringe Veggie Produktspezifikation LMIV).docx		
Gedruckt von	Martin Willing			

	Produktspezifikation Fertigware		
	Artikelbezeichnung	Salzige Heringe Veggie	<b>LMIV</b>
	Produkt Nr.	019	

## 15 Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in Beschaffenheit und Deklaration der VO (EG) 178/2002 und dem deutschen LFGB in Verbindung mit den jeweils geltenden deutschen Folgeverordnungen und den geltenden europäischen Richtlinien und Verordnungen, alle in jeweils den gültigen Fassungen.

Die Herstellung des Produktes erfüllt die Anforderungen der VO (EG) 852/2004 vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene sowie der deutschen Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 08. August 2007, beide in den jeweils gültigen Fassungen.

Das Produkt ist frei von pathogenen Mikroorganismen.

Das Produkt entspricht den Anforderungen der deutschen Kontaminanten-Verordnung, der Europäischen Rückstands-Höchstmengenverordnung 396/2005/EG, der deutschen Rückstandshöchstmengenverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 2023/915 sowie der Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln, alle in den jeweils gültigen Fassungen.

Das Produkt ist im Rahmen der Guten Herstellungspraxis frei von Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückständen sowie Fremdkörpern.

Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in der gültigen Fassung.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von	Geprüft von	Freigegeben von
Dokument-Nr.	02SP06-019-09			
Gültig ab	12.01.2026	M. Willing	I. Brandt	Dr. K. Rothgang
Seite / Seiten	5 / 8	Qualitätswesen	Teamleitung Labor	Ltg. Lebensmittelrecht & Regulatory Affairs
Gedruckt am	12.01.2026	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Emmerich\02-Qualitätswesen\06-Fertigwaren\Katjes\019_Salzige Heringe veggie\Produktspezifikationen LMIV\02SP06-019-09 (Salzige Heringe Veggie Produktspezifikation LMIV).docx		
Gedruckt von	Martin Willing			