

1. Angaben zum Produkt	
Artikelname	<b>Sonja 250g Würfel</b>
Verkehrsbezeichnung	<b>Streichfett mit 70% Fett</b>
Produktbeschreibung	<b>Pflanzenmargarine zum Kochen, Backen, Braten</b>

2. Zutaten			
Kochsalzgehalt	<b>0,2%</b>	Wassergehalt	<b>max. 19,8%</b>
Säuerungsmittel	<b>Citronensäure E330</b>	Milchprodukte	<b>negativ</b>
Aroma	<b>Aroma</b>	Farbstoff	<b>beta-Carotin E160a</b>
Konservierungsstoff	<b>negativ</b>	Mineralien	<b>negativ</b>
Vitamine in 100g	<b>Keine Zusätze</b>		
Zutaten	pflanzliche Fett (Palm, Kokos – in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren (Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Speisesalz ( <b>0,2%</b> ), Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, Farbstoff Beta-Carotin		

3. Nährwertangaben	
Brennwerte pro 100g	<b>2590kJ / 630kcal.</b>
Fett	<b>70g</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<b>33g</b>
Kohlenhydrate	<b>0g</b>
davon Zucker	<b>0g</b>
Eiweiß	<b>0g</b>
Salz	<b>0,2g</b>
trans-isomere Fettsäuren	<b>&lt; 1%</b>

4. Sensorische Eigenschaften	
Aussehen, Textur, Farbe	<b>Streichfähig, Hell, gelblich</b>
Geruch	<b>typische Butternote</b>
Geschmack	<b>typische Butternote</b>

5. Technische Werte	
Steigschmelzpunkt	<b>ca. 33-37°C</b>
NMR 10°C	
NMR 20°C	
NMR 30°C	

6. Mikrobiologie	
Gesamtkeimzahl	<b>&lt;100 KBE/g</b>
Hefen	<b>&lt;50 KBE/g</b>
Schimmel	<b>&lt;10 KBE/g</b>
coliforme Keime	<b>&lt;10 KBE/g</b>
Salmonellen	<b>negativ in 25g</b>

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

8. Verpackungsdaten	
Art der Verpackung	<b>250g Würfel</b>
Verpackungsmaterial	<b>Super-perga 60 opak, Wellpappe</b>
Menge pro Gebinde	<b>10kg</b>
Menge pro Transporteinheit	<b>560kg</b>
Anzahl der Gebinde pro Transporteinheit	<b>56 Karton</b>
Für alle Primärverpackungen liegen Konformitätserklärungen der Hersteller vor und können bei Bedarf eingesehen werden.	

9. Lagerbedingungen und Haltbarkeiten	
Mindesthaltbarkeit (MHD)	<b>112Tage</b>
Lagerbedingungen	<b>4-18°C, dunkel, trocken, in gut durchlüfteten Räumen</b>
Beste Lagerung	<b>2-15°C</b>

<b>Erstellt von: M.Schmidhuis</b> Datum: 22.02.2018	<b>Geprüft von: A. Harbecke</b> Datum: 22.02.2018	<b>Freigegeben von: M.Schmidhuis</b> Datum: 22.02.2018	<b>Ersetzt Version:</b> gültig ab: 22.02.2018
--	--	---	--

<b>10a. Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) 1169/2011)</b>				
<b>Inhaltsstoffe</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Spuren</b>	<b>Genauere Bezeichnung</b>
Gutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X		
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse)		X		
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für die verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.		X		
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
<b>10b. Allergene gemäß ALBA-Liste</b>				
<b>Inhaltsstoffe</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Spuren</b>	<b>Genauere Bezeichnung</b>
Glutenhaltiges Getreide		X		
Weizen		X		
Roggen		X		
Gerste		X		
Hafer		X		
Dinkel		X		
Kamut		X		
Schalen- und Krebstiere		X		
Ei		X		
Fisch		X		
Erdnuss		X		
Soja		X		
Kuhmilch		X		
Schalenfrüchte / Nüsse		X		
Mandeln		X		
Haselnuss		X		
Walnuss		X		
Cashewnuss		X		
Pecannuss		X		
Paranuss		X		
Pistazie		X		
Macadamianuss		X		
Sellerie		X		
Senf		X		
Sesam		X		
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 bis E228)		X		
Lupine		X		
Weichtiere		X		
Laktose		X		
Kakao		X		
Glutamat (E620-E625)		X		

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	Spuren	Genauere Bezeichnung
Hähnchenfleisch		X		
Koriander		X		
Mais		X		
Hülsenfrüchte (Leguminosen)		X		
Rindfleisch		X		
Schweinefleisch		X		
Karotte		X		

#### 11. Lebensmittelrechtliche Erklärung

Die Westfälischen Lebensmittelwerke Lindemann GmbH & Co. KG garantieren, dass:

- die gelieferte Ware inkl. Verpackung den derzeit gültigen rechtlichen Bestimmungen und allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen der EU und dem nationalem Recht nach dem jeweils aktuellen Stand entspricht.
- die Produktion unserer Produkte streng den Regelungen der Lebensmittelhygieneverordnung genügt und wir ein betriebseigenes Kontrollsystem zur Risikobeherrschung aufrecht erhalten.
- die Kennzeichnung mit allen geforderten Elementen den Anforderungen des Lebensmittel- und Eichrechtes genügt.
- Sämtliche Angaben wahrheitsgemäß und nach bestem Wissen erfolgt sind. Alle Angaben auf diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Da die spezifische Anwendung nicht der Kontrolle der Fa. Lindemann GmbH & Co. KG unterliegt, muss der Kunde bzw. Anwender selbst Tests vornehmen, um die Eignung des Produktes für einen spezifischen Anwendungszweck festzustellen.

Dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig