

Produktspezifikation



3910-000 Eifix Waffelteig, pasteurisiert, flüssig

Zutatenverzeichnis gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011	Vollei (27 %), Vollmilch (27 %), Weizenmehl, Zucker, Butterreinfett (6 %), modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Backtriebmittel: Diphosphat, Natriumcarbonat, Dextrose, Milchezucker, Vanillin, natürliches Aroma, Salz
Haltungsform	2 Bodenhaltung
Kostform	<input checked="" type="checkbox"/> vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/> halal

Analytik

Aussehen	beigefarbener Teig				
Geruch	arttypisch nach Waffelteig mit leichter Vanillenote				
Geschmack	arttypisch nach Waffelteig mit leichter Vanillenote				
Konsistenz	homogen, viskos				Methode
L-Milchsäure	≤ 600 mg/kg Trockenmasse				§ 64 LFGB L 05.00-2
β-OH-Buttersäure	≤ 10 mg/kg Trockenmasse				§ 64 LFGB L 05.00-2
	n	c	m	M	
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	5	0	10.000	KbE/ml	§ 64 LFGB L 05.00-6
Enterobacteriaceae	5	2	10	100	KbE/ml ISO 21528-2
Listeria monocytogenes	1	0	nicht nachweisbar	in 25 g	EN ISO 11290-1
Salmonella spp.	5	0	nicht nachweisbar	in 25 g	EN ISO 6579
Staphylococcus aureus	5	0	nicht nachweisbar	in 1 ml	§ 64 LFGB L 05.00-8
	Nährwerte durchschnittlich je 100 g				
	Brennwert		1121	kJ	
			268	kcal	
	Fett		13	g	
	- gesättigte FS		5,8	g	
	Kohlenhydrate		33	g	
	- Zucker		13	g	
	Eiweiß		5,4	g	
	Salz		0,55	g	
				analysiert	

Da das Ei ein Naturprodukt ist, können die tatsächlichen Nährstoffgehalte von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von Jahreszeit, Fütterung und Alter der Hennen abweichen.

GVO-Information

Gemäß der Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und EG Nr. 1830/2003 bestätigen wir, dass das Produkt:

- keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält
- nicht aus GVO besteht
- nicht aus GVO hergestellt wurde
- keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %, bezogen auf die einzelne Zutat.

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht.

Produktspezifikation



Allergen-Information

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

01	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓	Weizenmehl
02	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
03	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	Vollei
04	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
05	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
06	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
07	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschl. Laktose	-	Vollmilch, Butterreinfett Milchzucker
08	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
09	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg o. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	-	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LeDa Version 2-0 - 2011

1.1	Weizen	✓	Weizenmehl
1.2	Roggen	-	
1.3	Gerste	-	
1.4	Hafer	-	
1.5	Dinkel	-	
1.6	Kamut	-	
2.0	Krebstiere	-	
3.0	Ei	✓	Vollei
4.0	Fische	-	
5.0	Erdnüsse	-	
6.0	Soja	-	
7.0	Milch	✓	Vollmilch
8.1	Mandeln	-	
8.2	Haselnüsse	-	
8.3	Walnüsse	-	
8.4	Cashewkerne	-	
8.5	Pekanüsse	-	
8.6	Paranüsse	-	
8.7	Pistazien	-	
8.8	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	-	
9.0	Sellerie	-	
10.0	Senf	-	
11.0	Sesamsamen	-	
12.0	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg o. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	-	
13.0	Lupinen	-	
14.0	Weichtiere	-	
20.0	Laktose	✓	Vollmilch, Milchzucker
21.0	Kakao	-	
22.0	Glutamat (E620 - E625)	-	
23.0	Huhn	-	
24.0	Koriander	-	
25.0	Mais	✓	mod. Stärke
26.0	Hülsenfrüchte	-	
27.0	Rindfleisch	-	
28.0	Schweinfleisch	-	
29.0	Karotten	-	

Produktspezifikation



Verpackungsangaben

Gemina 6 Tetra Gemina (7,6 x 6,9 x 25,8 cm) a 1 kg im Wellpappentray (26,5 x 20,0 x 15,1 cm)
4 Lagen a 30 Trays = 120 Trays (720 kg) pro Europalette (120 x 80 cm)

Codierung Mindesthaltbarkeitsdatum: Tag / Monat / Jahr
Losnummer L sechsstelliger, alphanumerischer Code 1234-5

Die Primärverpackungsmaterialien entsprechen der VO (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der VO (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Entsprechende Konformitätserklärungen der Verpackungsmittellieferanten liegen vor.

Haltbarkeit und Lagerung

Lager- und Transporttemperatur Ohne Unterbrechung der Kühlkette bei 0 - 4 oC

Mindesthaltbarkeit Im ungeöffneten Zustand 49 Tage
Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen

Das Produkt einschließlich seiner Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften in der aktuellen Fassung, der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden. Der Herstellungsprozess wird durch ein aktuelles HACCP-System überwacht.

Die mikrobiologischen Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel werden erfüllt. Zur Herstellung des Produktes wurden keine Zutaten verwendet, die gemäß VO (EU) Nr. 2015/2283 über neuartige Lebensmittel (Novel-Food-VO) kennzeichnungspflichtig sind. Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Das Produkt erfüllt die Anforderungen der RückstandshöchstmengenVO, der VO (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, der VO (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe in Lebensmitteln tierischen Ursprungs sowie der VO (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Version	01.03.2019		
Erstellung	Dr. Stefan Rühlmann		
Dateipfad	V:\QM\Spezifikationen\QS\2019\3910-000.docx		
Prüfung und Freigabe	T. Braun	Dipl.-Ing. M. Katter	Dr. S. Rühlmann