

	FB 1.07.01.02-1	Version 20230920
	Produktspezifikation Backzutaten Edel – Marzipan	Seite 1 von 4

<u>Artikelbezeichnung:</u>	Edel – Marzipan		
<u>Zutaten:</u>	MANDELN 50%, Zucker, Zuckersirup (Invertzucker, Glukosesirup, Stabilisator: Sorbitol), Konservierungsstoff: Kaliumsorbat E202, Aroma (Die Einwaage der Zutaten kann produktionsbedingt einer kleinen Schwankungsbreite unterliegen)		
<u>Rohmaterial:</u>	Als Rohwaren werden nur einwandfreie Zutaten verwendet. Der Mandelanteil, bezogen auf die eingesetzten ungehärteten Mandelkerne beträgt 50%. Zur Produktion werden nur blanchierte Mandeln eingesetzt.		
<u>Ursprung:</u>	Hergestellt in Belgien.		
<u>Beschaffenheit:</u>	Feste, aber zarte Struktur ohne klebrig zu sein.		
<u>Aussehen:</u>	Barren oder Block in hellbeiger Farbe, typisch für Marzipan		
<u>Geruch:</u>	Leichter aromatischer Geruch von Marzipan, kein Fremdgeruch		
<u>Geschmack:</u>	Frischer Geschmack nach Marzipan, leicht süß		
<u>Chem./physik. Daten:</u>	Aflatoxin: B1, < 2ppb Aflatoxin ges <4ppb		
<u>Mikrobiologische Werte:</u>	Das Produkt entspricht den jeweils geltenden mikrobiologischen Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).		
<u>Deklaration:</u>	Edelmarzipan / Marzipan, inklusive Zutatenverzeichnis und Allergenhinweis		
<u>Allergenhinweis:</u>	MANDELN		
<u>Nährwerte pro 100g:</u> (Literaturangabe)	Brennwert:	1973	kJ
		472	kcal
	Fett:	25	g
	davon		
	gesättigte Fettsäuren:	1,9	g
	einfach unges. FS:	k.A	g
	mehrfach unges. FS:	k.A	g
	Protein:	12	g
	Kohlenhydrate:	46	g
	davon		
	Zucker:	44	g
	Ballaststoffe:	5.3	g
	Kochsalz:	<0,06	g
<u>Verpackung:</u>	Cellophan, lebensmittelecht, d.h. eine Konformitätserklärung mit der Verordnung EG 1935/2004, der VO EU 10/2011 bzw. der RL 2002/72		

	FB 1.07.01.02-1	Version 20230920
	Produktspezifikation Backzutaten Edel – Marzipan	Seite 2 von 4

EG liegt vor, ebenso wie die Bestätigung der Umsetzung der deutschen Bedarfsgegenständeverordnung.

Artikel:

Artikelnummer	Bezeichnung
1461	1Kg Tafel

Lagervorschriften:

Umgebungstemperatur (nicht über 20°C),
trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Haltbarkeit:

1 Jahr in geschlossener Originalverpackung bei sachgerechter Lagerung. Nach dem Öffnen in geschlossenen Behältern gekühlt und frisch lagern und innerhalb von 30 Tagen aufbrauchen.

Restlaufzeit:

3 Monate

Chargenidentifikation:

LOS-Nr. und MHD

 Insula GEWÜRZE – BACKZUTATEN	FB 1.07.01.02-1	Version 20230920
	Produktspezifikation Backzutaten Edel – Marzipan	Seite 3 von 4

Allergen			
Allergenklasse gemäß VO 1169/2011/EU	In Rezeptur enthalten	mögliche Verunreinigung	Allergen / Detailinformation
Gluten			
Weizen			
Roggen			
Gerste			
Hafer			
Dinkel			
Kamut			
Schellfisch / Krustentiere			
Eier und Eierzeugnisse			
Fisch			
Erdnüsse			
Erdnussöl			
Sojaprotein			
Milch			
Nüsse	JA		
Mandel	JA		Mandeln (Prunus dulcis)
Haselnuss			
Walnuss			
Cashew Nuss			
Pecan Nuss			
Paranuss			
Pistazien			
Macadamia Nuss			
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			
Senf und Senferzeugnisse			
Sesam			
Sulfite (E220-E228 > 10mg/kg)			
Lupine			
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse			
Allergene gemäß ALBA/LEDA Version 2.0			
Lactose			
Kakao			
Glutamat (E620-625)			
Huhn			
Koriander			
Mais			
Hülsenfrüchte			
Rind			
Schwein			
Karotte			

	FB 1.07.01.02-1	Version 20230920
	Produktspezifikation Backzutaten Edel – Marzipan	Seite 4 von 4

GVO – Erklärung:

Hiermit wird bestätigt, das das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden Lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmittel und gemäß den neuen Verordnungen EG Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und EG Nr:1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermitteln keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und das Produkt nicht aus gentechnisch veränderten Organismen besteht bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthält und nicht Kennzeichnungspflichtig ist.
Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Mannheim, den 27.10.2023

Datum

 Gewürze-Backzutaten
 Gustav Essig GmbH & Co. KG
 Forster Straße 8
 68308 Mannheim
 Tel.: 0621/733845 Fax: 0621/738874

Stempel / Unterschrift