

1

Allergen-Information

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

01	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
02	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
03	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	Eiweiß
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	-	
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	-	
1.2	Roggen	-	
1.3	Gerste	-	
1.4	Hafer	-	
1.5	Dinkel	-	
1.6	Kamut	-	
2.0	Krebstiere	-	
3.0	Ei	✓	Eiweiß
4.0	Fische	-	
5.0	Erdnüsse	-	
6.0	Soja	-	
7.0	Milch	-	
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	-	
21.0	Kakao	-	
22.0	Glutamat (E620 – E625)	-	
23.0	Huhn	-	
24.0	Koriander	-	
25.0	Mais	-	
26.0	Hülsenfrüchte	-	
27.0	Rindfleisch	-	
28.0	Schweinefleisch	-	
29.0	Karotten	-	

Produktspezifikation



Verpackungsangaben

Tetra Brik 12 Tetra Brik aseptik (9,4 x 6,3 x 17,5 cm) a 1 kg im Wellpappentray (39 x 20,1 x 18,2 cm)
5 Lagen a 12 Trays = 60 Trays (720 kg) pro Europalette (120 x 80 cm)

Codierung Mindesthaltbarkeitsdatum: Tag / Monat / Jahr
Losnummer L siebenstelliger, alphanumerischer Code 12345-6

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 48 Stunden 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 (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Version	01.01.2024		
Erstellung	Qualitätssicherung		
Dateipfad	V:\QM\Spezifikationen\QS\Aktuelle Spezifikationen\4200-000.docx		
Prüfung und Freigabe	Betriebsleitung EPW	Produktentwicklung	Qualitätssicherung