

	Produktspezifikation	F03967
	Obstland Nuss-Nougat-Creme	Revision: 09.06.2022/XV

I. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung	
Bezeichnung	Nuss-Nougat-Creme
Zutaten (gemäß Deklarationsangaben):	Zucker, Rapsöl, Palmöl, Haselnüsse (10%), Süßmolkenpulver (aus Milch), fettarmes Kakaopulver, Magermilchpulver , Emulgator: Lecithine, natürliches Vanillearoma
Sonstige Kennzeichnung	Nur für Großverbraucher Hinweis: kann Mandeln enthalten
Einwaage	100 Portionsschalen à 20 g

II. Allgemeine Produktangaben	
Rezeptur-Nummer	R90603
Herstellungsprozess	WE-Bemusterung, -kontrolle, Produktionskontrolle auf Fremdkörper, Temperieren, Füllen und Verschließen, Verpackung und Lagerung, Endproduktkontrolle
Maßnahmen gegen Fremdbestandteile	Lieferantenspezifikationen, optische Kontrolle
Technologische Eigenschaften	Verträgt keine Temperaturen über 25°C und keine starken Temperaturschwankungen, wir empfehlen eine Lagerungstemperatur von 10°C bis 20°C
Herkunft / Produktionsstandort	Deutschland / NRW

III. Sensorik	
Geschmack	Süß, nussig, nach Kakao
Farbe	Braun
Geruch	Süß, nussig, nach Kakao
Konsistenz	Streichfähig, cremig

Sensorische Veränderungen im Laufe des MHD sind normal und können durch die Lagerhaltung beeinflusst werden.

IV. Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	2332 kJ / 559 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	35,2 g 7,0 g
Kohlenhydrate davon Zucker	55,4 g 54,5 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	3,8 g
Salz	0,20 g

Ersteller: C. Küppers Erstellungsdatum: 22.02.2019 Seite 1 von 3	Freigegeben am/durch: 09.06.2022 FL/DM Archivierung: 3 Jahre	Mühlhäuser GmbH Boettgerstraße 5 41066 Mönchengladbach
--	---	--

	Produktspezifikation	F03967
	Obstland Nuss-Nougat-Creme	Revision: 09.06.2022/XV

V. Chemisch–Physikalische Parameter

Kriterium	Soll	Toleranzbereich	Bestimmungsmethode
Trockenmasse [°Brix]	-	-	Refraktometer
pH-Wert	-	-	pH-Meter

VI. Allergen–Kennzeichnung

Eine Angabe erfolgt generell nur beim Vorhandensein allergenhaltiger Rohwaren bzw. Spuren derselben. Die Beurteilung wird gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der jeweils aktuellen Fassung vorgenommen.

Allergene enthalten: ☒ Ja ☐ Nein

Schalenfrüchte (Haselnüsse)

Milch und Milcherzeugnisse

Kann Mandeln enthalten

VII. GMO–Kennzeichnung

Unter Bezugnahme auf die VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 sowie auf Grundlage der Erklärungen unserer Vorlieferanten ist folgende Einstufung des Produkts in Bezug auf GMO zu treffen:

☒ Ist GMO frei ☐ Enthält GMO oder Materialien die aus GMO gewonnen sind.
Ursprung:

VIII. Spezielle lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das beschriebene Produkt entspricht den Vorgaben der nationalen und europäischen Gesetzgebung.

Das Produkt entspricht den Anforderungen der Rückstandshöchstmengen VO, der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen und der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 über Höchstgehalte bestimmter Kontaminanten.

Das Produkt ist nicht bestrahlt und / oder begast worden. Das Produkt enthält kein Nanomaterial und wurde nicht mit Nanotechnologie hergestellt.

IX. Mikrobiologische Angaben

	Maximalwert	Untersuchungsmethode / Medium
☐ Aerobe Gesamtkeimzahl	10.000 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB
☐ E.coli	n.n. / 10 g	Nach §64, Abs.1 LFGB
☐ Salmonellen	n.n. / 25 g	Nach §64, Abs.1 LFGB
☐ Schimmelpilze	1000 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB
☐ Hefen	1000 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB

	Produktspezifikation	F03967
	Obstland Nuss-Nougat-Creme	Revision: 09.06.2022/XV

X. Ernährungsformen (Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet)					
geeignet für:	Ja	Nein		Ja	Nein
Lacto-Vegetarier	☒	☐	HALAL-Zertifikat (muslimische Kost)	☐	☒
Ovo-Vegetarier	☐	☒	Kosher-Zertifikat (jüdische Kost)	☐	☒
Ovo-Lacto-Vegetarier	☒	☐			
Veganer	☐	☒			

XI. Verpackung			
Primär	Weißer Kunststoffbecher, versiegelt mit Aluminiumfolie		
Umverpackung	Karton		
Alle Verpackungsmaterialien entsprechen den gültigen EU- und nationalen Rechtsvorschriften. Für alle Primärverpackungen liegen Unbedenklichkeitserklärungen der Lieferanten vor.			
Gesamt MHD:	36 Monate	Kennzeichnung MHD	TT.MM.JJJJ in Becherboden geprägt
Kennzeichnung VE	Etikett mit allen relevanten Daten		

XII. Versand- und Lagerungsdaten		
Palettenpackschema (der Produktionspalette)	10 Lagen	15 Kartons je Lage
Bruttogewicht je Karton	Ca. 2.290 g	
Bruttogewicht je Palette	Ca. 370 kg	
Lagerbedingungen	Trocken, bei Raumtemperatur (+8 bis +25°C)	
Los- / Chargenkennzeichnung	Über MHD	
Restlaufzeit bei Anlieferung	18 Monate	
Versandeinheit	Palette	
Transportsicherung	Schrumpfhaut oder Stretchwicklung	

Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Stempel und Unterschrift gültig.

Ersteller: C. Küppers Erstellungsdatum: 22.02.2019 Seite 3 von 3	Freigegeben am/durch: 09.06.2022 FL/DM Archivierung: 3 Jahre	Mühlhäuser GmbH Boettgerstraße 5 41066 Mönchengladbach
--	---	--