

Double Chunk Cookie 85g

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	451102
Bezeichnung gemäß LMIV	Mürbekeksteigling mit Kakao, weißen Konfektchips und Schokoladenstückchen, aromatisiert, roh, tiefgefroren
Produktionsland	Deutschland
Bio-Kontrollstellen-Nr. / Genusstauglichkeitskennzeichnung	
Adresse Inverkehrbringer	ARYZTA Food Solutions GmbH, Konrad-Goldmann-Straße 5b, 79100 Freiburg

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 31.01.2023

2 Label – Logo



3 Produktbeschreibung

3.1 Convenience-Grad, sensorische Merkmale des TK-, Fertigprodukts

Convenience-Grad
<input checked="" type="checkbox"/> TG Produkt (ungegarter Teigling)
<input type="checkbox"/> GTG Produkt (gegarter Teigling)
<input type="checkbox"/> HB Produkt (halbgebacken)
<input type="checkbox"/> FB Produkt (fertig gebacken)
<input type="checkbox"/> Sonstiges (nicht Backwaren)



Serviervorschlag

Kurze Produktbeschreibung	Runder Müerbekek mit weißen Konfektchips, Schokoladenstückchen und Kakao, Teigling, tiefgefroren, 96 Stück à 85g
Verwendungszweck	Convenienceprodukt zum Backen
Zielgruppe	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Runder dunkler Müerbekeksteigling mit weißen Konfektchips, Schokoladenstückchen
Geruch	Artypisch, nach Mürbeteig, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Runder dunkelbraun gebackener Müerbekek mit weißen Konfektchips und Schokoladenstückchen, außen knusprig, innen leicht feucht
Geruch	Artypisch, nach Müerbekek, kein Fremdgeruch
Geschmack	Artypisch, nach Müerbekek, kein Fremdgeschmack
Fremdkörper	Keine

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

--

3.3 Verpackungsdaten und Abmessungen

Palette:	Karton pro Palette:	56
	Lagen pro Palette:	7
	Karton pro Lage:	8
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1802
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 511
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	396 x 298 x 236
	Gewicht [g]:	460
	Material:	Wellpappe
	Stückzahl im Karton [St]:	96
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	8160
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	640 x 400
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	16
	Material:	LDPE
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	4
	Innenbeutel verschlossen:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Verschlussart/- mittel:	verschweißt	
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel [g]:	524

Kennzeichnungselemente unter Berücksichtigung der Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), der Fertigpackungsverordnung (FPVO) sowie der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV):

Karton:	<input checked="" type="checkbox"/> Produktbezeichnung	<input checked="" type="checkbox"/> Chargen-Nr.
	<input checked="" type="checkbox"/> EAN 128 (5098807088524)	<input type="checkbox"/> EG-Kontroll-Nr.
	<input checked="" type="checkbox"/> MHD	<input checked="" type="checkbox"/> Herkunftsland
Innenbeutel:	<input checked="" type="checkbox"/> Artikelnummer	<input type="checkbox"/> Sonstiges (wenn Ja, was?):
	<input checked="" type="checkbox"/> MHD	<input checked="" type="checkbox"/> Chargen-Nr.
	<input type="checkbox"/> Keine	<input type="checkbox"/> Sonstiges (wenn Ja, was?):

3.4 Produkthandling

Transport- und Lagerbedingungen:		-18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!			
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)		12 Monate			
Restlaufzeit:					
Empfehlung zur Haltbarkeit des zubereiteten Produktes:		24 Stunden	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur	<input type="checkbox"/> bei °C	
		Bemerkung:			
Datierungstyp:		Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ			
Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung)	Auftauzeit:	Min.	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur	<input type="checkbox"/> bei °C	
	Antauzeit:	Min.	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur	<input type="checkbox"/> bei °C	
	Dampf:	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> wenig	<input type="checkbox"/> ohne	
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	Ca. 14-16 Min.			
	Vorheiztemperatur des Ofens:	150-160°C			
	Backtemperatur:	Backofen: 150-160°C			
	Zug:	<input type="checkbox"/> offen	<input checked="" type="checkbox"/> geschlossen		
		Bemerkung: mit Backpapier auf Backbleche			
	Sonstiges:	Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp.			

4 Zusammensetzung und Deklaration

4.1 Zutatenliste (Angaben zur Erstellung der Deklaration gemäß LMIV)

- Sämtliche Zutaten sind in mengenmäßig absteigender Reihenfolge mit Ihren %-ualen Anteilen aufzuführen.
- Zutaten mit einem Anteil von kleiner 2% am Gesamtgewicht, können mit <2% angegebenen werden.
- Bei zusammengesetzten Zutaten müssen alle Teilkomponenten aufgeführt werden.
- Es ist das Ursprungsland / Herkunftsland der Zutaten anzugeben.
- Für Traubenzucker, Glukosesirup, Öle und Fette werden grundsätzlich die Herkunftsquellen (z.B. Raps usw.) aufgeführt.

Zutaten	%-Anteil	Herkunftsland	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl	25		
Zucker	21		
Weißer Konfektchips	20		Zucker, Palmkernfett (RSPO-SG), Magermilchpulver, Emulgator Lecithine, natürliches Vanille-Aroma
Palmöl	12		Palm RSPO-SG
Schokoladenstückchen	8		Zucker, Kakaomasse (RA-MB), Kakaobutter (RA-MB), Emulgator Lecithine
Wasser	4		
Pasteurisiertes Vollei	4		aus Freilandhaltung
Fettarmes Kakaopulver	3		Kakao RA-MB
Invertzuckersirup	<2		
Aroma	<2		Schokolade
Backtriebmittel	<2		Natriumcarbonate
Salz	<2		
Rapsöl	<2		
Emulgator	<2		Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Palm RSPO-SG)
Säuerungsmittel	<2		Citronensäure
Farbstoff	<2		Beta-Carotin

4.1.1 Weiterführende Zutatenabfrage

Zutat	Enthalten Ja/Nein	Wenn Ja,
Lab	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> mikrobielle Herkunft <input type="checkbox"/> tierische Herkunft
Glutamat	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Name: Menge:
Gelatine	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Quelle:
Aromen	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Alkohol enthalten (z.B. als Trägerstoff) <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Zimt/Cumarin	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Herkunftsland: Zimtart: Menge Zimt pro Stück: Menge Cumarin pro Stück:
Palm	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Stammt dieses aus nachhaltiger Produktion? <input checked="" type="checkbox"/> Ja, Methode/Zertifizierung: RSPO-SG (16%) <input type="checkbox"/> Nein
Nanotechnologie	Werden im Produkt Rohstoffe oder Bestandteile aus Nanotechnologie verwendet? <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Tierische Trägerstoffe	Werden Trägerstoffe auf tierischer Basis verwendet (z.B. für Aromen)? <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	

Alkohol	Ist in dem Produkt Alkohol bzw. auch nicht deklarationspflichtiger Alkohol enthalten? <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein Wenn ja, wie viel vol.%?
---------	---

4.2 Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

- **Sämtliche Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die im Produkt vorhanden sind, sind aufzuführen, auch wenn diese im Endprodukt technologisch nicht mehr wirksam sind (z. B. Trennmittel, Mehlbehandlungsmittel etc.).**
- **Für Emulgatoren werden grundsätzlich die Herkunftsquellen (z.B. Raps) aufgeführt.**

Klassenbezeichnung	Name	E-Nummer	Status/Quelle
Emulgator	Lecithine	E322	Raps/Sonnenblume
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	Palm
Säuerungsmittel	Citronensäure	E330	
Backtriebmittel	Natriumcarbonate	E500	
Farbstoff	Carotine	E160a	

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

- **Diese Zutatenliste muss deckungsgleich mit der des dazu gehörigen Etiketts sein.**
- **Berücksichtigung der Kennzeichnung von Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.**
- **Namensgebende und/oder besonders hervorgehobene Zutaten mit %-Angabe (QUID).**
- **Sämtliche Zutaten sind in mengenmäßig absteigender Reihenfolge aufzuführen.**

Zutaten:
WEIZENMEHL, Zucker, 20% weiße Konfektchips (Zucker, Palmkernfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Lecithine, natürliches Vanille-Aroma), Palmöl, 8% Schokoladenstückchen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Lecithine), Wasser, pasteurisiertes VOLLEI, 3% fettarmes Kakaopulver, Invertzuckersirup, Aroma, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Salz, Rapsöl, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel Citronensäure, Farbstoff Carotine. Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

4.4 **Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen** (inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen, sowie Allergene, die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können).

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. ZZuIV für unverpackte Lebensmittel:

Kategorie (Kennzeichnung Produktschild)	Ist im Produkt enthalten		E-Nummer
	Ja	Nein	
Farbstoff	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E160a
Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Antioxidationsmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Geschwärzt (Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E579) oder Eisen-II-lactat (E585) müssen gekennzeichnet werden)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Wachse (enthalten als Oberflächenbehandlungsmittel für frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen (E901-E904, E912 oder E914))	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Phosphat (nur bei Fleischhaltigenerzeugnissen mit Zusatzstoffen E338-E341; E450-E452)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Süßungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Enthält eine Phenylalaninquelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial

Kategorie	Kennzeichnungs- pflichtig laut:		Ist im Produkt enthalten*3			Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Vollmilch)
	Alba- Liste*1	Richtl. EU*2	?	Ja	Nein	
Kuhmilchprotein, Milch und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver
Laktose und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver
Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pasteurisiertes Vollei
Sojaprotein, Sojabohnen, Sojalecithine und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Gluten, glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl
Rindfleisch	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schweinefleisch	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Huhn	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weich- und Weichtiererzeugnisse und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mais	X		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Kakao	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kakaobutter, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver
Hülsenfrüchte	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Nüsse, Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Kaschunuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam, Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Glutamate (E620 bis E625)	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfite (E220 bis E228) Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Koriander	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Karotten	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
*1	- Version 2011					
*2	- Richtlinie 2003/89/EG und Richtlinie 2006/142/EG, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011					
*3	<ul style="list-style-type: none"> - Bitte „?“ ankreuzen, wenn nur unzureichende Informationen verfügbar sind oder wenn der Artikel nur Spuren der genannten Substanz enthält - Bitte „Ja“ ankreuzen, wenn der Artikel die genannte Substanz (als Zutat) enthält oder die genannte Substanz durch „Carry-Over“ enthalten könnte. - Bitte „Nein“ ankreuzen, wenn der Artikel frei von der genannten Substanz ist 					

5 Qualitätssicherung / HACCP

Durchläuft das Produkt einen Fremdkörper- und / oder Metalldetektor?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Sensibilität und Material des Prüfkörpers	<input checked="" type="checkbox"/> Eisen	1,2 mm
	<input checked="" type="checkbox"/> NE-Eisen	1,6 mm
	<input checked="" type="checkbox"/> Edelstahl	1,5 mm
Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Fügen Sie im Anhang den Prozess-Flow-Chart vom Produkt einschließlich der festgelegten CCP's und dem Qualitätsablauf bei.		
Produktionsbetrieb ist zertifiziert:	<input type="checkbox"/> ISO 9001	<input type="checkbox"/> BRC
	<input checked="" type="checkbox"/> IFS	<input type="checkbox"/> Sonstige wenn ja, welche?

6 Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Nährwerte pro 100g gemäß Conveniencegrad		Nährwerte pro 100g bezogen auf das FB-Produkt	
*Energie:	1874 kJ	*Energie:	1956 kJ
*Energie:	447 kcal	*Energie:	467 kcal
*Fett:	20,3 g	*Fett:	21,3 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	12,0 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	12,6 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	59,6 g	*Kohlenhydrate in g:	62,4 g
davon:	40,8 g	davon: *Zucker:	42,6 g
*Zucker:		mehrwertige Alkohole:	g
mehrwertige Alkohole:	g	Stärke:	g
Stärke:	g	Ballaststoffe:	1,9 g
Ballaststoffe:	1,8 g	*Eiweiß:	5,1 g
*Eiweiß:	4,9 g	*Salz:	0,6 g
*Salz:	0,6 g		

*Pflichtangaben

- Werte sind berechnet: Grundlage: BLS
- Werte sind analytisch bestimmt: Grundlage:

- Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?** Ja Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig
- Ist das Produkt ovo-vegetarisch?** Ja Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Eier, Eibestandteile und Honig
- Ist das Produkt lacto-vegetarisch?** Ja Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Honig
- Ist das Produkt vegan?** Ja Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft
- Ist das Produkt für folgende Ernährungsweisen geeignet?**
- Halal – wenn ja, bitte das entsprechende aktuelle Zertifikat beifügen.** Ja Nein
- Koscher – wenn ja, bitte das entsprechende aktuelle Zertifikat beifügen.** Ja Nein

7 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet:

Artikelnummer Mindesthaltbarkeitsdatum Produktcode Chargennummer

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar: Ja Nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert Ja Nein zum Teil

8 Produkt-Parameter

8.1 Physikalische und chemische Parameter

Generell sind die in der Spezifikation angegebenen Sollwerte immer die Mindestwerte für die Mittelwerte (MW \geq Sollwert). Die angegebenen Toleranzwerte sind auf die einzelnen Stück bezogen und gelten für den gesamten Prüfumfang (Stück \leq obere Toleranz bzw. Stück \geq untere Toleranz).

Parameter	Maßeinheit	Sollwert	Oberer Grenzwert	Unterer Grenzwert
Gewicht pro Stück	g	85	94	76
Länge	mm	-	-	-
Breite	mm	-	-	-
Höhe**	mm	16	20	12
Durchmesser**	mm	103	111	95

** Die hier angegebenen Werte beziehen sich das fertig gebackene Produkt.

Parameter	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	Ca. 81g*	Ca. 4%*

*Richtwert

Diese Angabe ist abhängig je nach Ausgangswert (rechtliche Toleranzen), von den individuellen und technischen Gegebenheiten zum Zeitpunkt der Herstellung.

8.2 Mikrobiologische Parameter bei Backwaren

Parameter	Einheit	Backwaren tiefgekühlt (Teiglinge: TG und GTG)		Backwaren tiefgekühlt (gebacken: HB und FB)		Sollwert	Oberer Grenzwert
		Richtwert	Warnwert	Richtwert	Warnwert		
Aerobe mesophile Koloniezahl	KbE / g	-	-	100 000	-		
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE / g	100	1000	10	100		
präsumtive Bacillus Cereus	KbE / g	100	1000	100	1 000		
E. Coli	KbE / g	100	1000	10	100		
Schimmelpilze	KbE / g	10000	-	100	-		
Salmonellen	KbE / 25 g	-	n.n.	-	n.n.		
Listeria monocytogenes	KbE / g	-	100	-	100		

n. n. = „Nicht nachweisbar“

Die mikrobiologischen Werte entsprechen dem LFGB bzw. den Richtlinien der DGHM Ja Nein

Die mikrobiologischen Parameter werden fallweise im Rahmen eines Prüfplanes untersucht Ja Nein

9 Bestrahlung / Transfettsäuren

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Enthält das Produkt künstliche Transfettsäuren?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn ja, sind ≤ 2 g künstliche Transfettsäuren pro 100 g Fett enthalten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
	Menge:	

10 Bestätigung

Der Lieferant/Hersteller des Produktes bestätigt, dass das gelieferte Produkt inkl. der Roh- und Packstoffe, allen rechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union und den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts (Gesetze, Verordnungen, Leitsätze und Richtlinien) in der jeweils aktuellen Fassung bei Lieferung entspricht.

Der Lieferant verpflichtet sich die ARYZTA Food Solutions GmbH vor Änderungen der Produktzusammensetzung oder der Produkteigenschaften / -qualität in Kenntnis zu setzen und diese erst nach der Genehmigung durch die ARYZTA Food Solutions GmbH umzusetzen.

Der Lieferant/ Hersteller bestätigt hiermit, dass das gelieferte Produkt, gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält oder aus solchen besteht und keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden. Ausgenommen hiervon sind zufällige und technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch veränderten Organismen bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %, bezogen auf die einzelne Zutat. Entsprechende Bestätigungen der Vorlieferanten liegen vor.

11 Akzeptanz Lieferant

Lieferantename:	Hiestand Deutschland GmbH	
Straße:	Albert-Einstein Straße 1	
Land / PLZ / Ort:	Germany / 97447 Gerolzhofen	
Telefon-Nr.:	0049 (0) 9382 9712 300	
Fax-Nr.:	0049 (0) 9382 9712 561	
e-Mail-Adresse / Homepage:	info@hiestand.de	
Ansprechpartner QM:	Klaus Fetkenheuer	Telefon-Nr.: +49 3475729105 eMail: klaus.fetkenheuer@aryzta.com
Ansprechpartner QS:	Klaus Fetkenheuer	Telefon-Nr.: +49 3475729105 eMail: klaus.fetkenheuer@aryzta.com
Lieferanten-Artikelnummer:	451102	
Kreditoren-Nummer:	ICVT5211	

 Datum, Unterschrift, Stempel

Status: Gültig / aktiv