

Kürbiskernbrötchen

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	452379
Bezeichnung gemäß LMIV	Weizenbrötchen mit Kürbiskernen, halbgebacken, tiefgefroren
Produktionsland	Deutschland
Adresse Inverkehrbringer	ARYZTA Food Solutions GmbH, Konrad-Goldmann-Straße 5b, 79100 Freiburg

- Neue Spezifikation
 Ersatz für die Spezifikation vom:

2 Label - Logo



3 Produktbeschreibung

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

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



Serviervorschlag

Kurze Produktbeschreibung	Rechteckiges Weizenbrötchen mit Kürbiskernen, halbgebacken, tiefgefroren, 100 Stück à 88g
Verwendungszweck	Convenienceprodukt zum Aufbacken
Zielgruppe	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung - Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Klassisches Kürbiskernbrötchen aus Weizenteig, viereckige Form, hellgelbe bis beige Farbe
Geruch	Arttypisch, nach Weizengebäck, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine
Sensorische Merkmale	Beschreibung - nach Backanleitung gebackenes, verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Klassisches Kaiserbrötchen aus Weizenteig, viereckige Form, goldbraune Farbe, Kürbiskerne als Dekor, knusprige Kruste, lockere Krume
Geruch	Arttypisch, nach Weizengebäck, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach Weizengebäck, nach Kürbiskerne, kein Fremdgeruch
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:	24
	Lagen pro Palette:	6
	Karton pro Lage:	4
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1854
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 256
Karton:	Außenabmaße LxBxH [mm]:	598 x 398 x 284
	Gewicht [g]:	750,0
	Material:	Wellpappe
	Stückzahl im Karton [St]:	100
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	8800
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	900
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	16,4
	Material:	PE, 0,035mm
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	4
	Innenbeutel verschlossen:	Ja
	Verschlussart/-mittel:	Verschweißt
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel [g]:	815,6

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"/> EAN 128 (4055509005830) <input checked="" type="checkbox"/> MHD	<input checked="" type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> EG-Kontroll-Nr. <input checked="" type="checkbox"/> Herkunftsland <input type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?):
Innenbeutel:	<input type="checkbox"/> Artikelnummer <input checked="" type="checkbox"/> MHD <input type="checkbox"/> Keine	<input type="checkbox"/> Chargen-Nr. <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		
Empfehlung zur Haltbarkeit des zubereiteten Produktes:	8 Stunden	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur	
	Bemerkung:		
Datierungstyp:	Mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ		
Backanleitung:	Antauzeit:	-	
	Dampf:	<input type="checkbox"/> viel	<input checked="" type="checkbox"/> wenig <input type="checkbox"/> ohne
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	Ca. 12-15 Min.	
	Vorheiztemperatur des Ofens:	Umluft: 230°C	Backofen: 230°C
	Backtemperatur:	Umluft: 180-185°C	Backofen: 210-220°C
	Zug:	<input type="checkbox"/> offen	<input checked="" type="checkbox"/> geschlossen
	Bemerkung: -		
Sonstiges:	Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp.		

4 Zusammensetzung und Deklaration

4.1 Zutatenliste (Angaben zur Erstellung der Deklaration gemäß LMIV)

Zutaten	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl		Weizenmehl, Mehlbehandlungsmittel Natriumacetate
Wasser		
Kürbiskerne	15,1	
Hefe		
Backmittel		Gerstensauermalzschrot, Weizengluten, Roggenmalzmehl, Weizenröstmalzmehl, Gerstenmalzextrakt, Weizenmalzmehl, Traubenzucker (Weizen), Weizenmehl, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (pflanzlich), Weizenspeisekleie, Stabilisatoren (Calciumphosphate, Diphosphate, Guarkernmehl), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Glukoseoxidasen, Hemicellulasen))
Speisesalz		
Roggenmehl		
Verdickungsmittel		Guarkernmehl

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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Alkohol enthalten (z.B. als Trägerstoff) <input type="checkbox"/> Ja <input 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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Stammt dieses aus nachhaltiger Produktion? <input type="checkbox"/> Ja, Methode/Zertifizierung: <input type="checkbox"/> Nein
Nanotechnologie	Werden im Produkt Rohstoffe oder Bestandteile aus Nanotechnologie verwendet? <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
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 (auch nicht deklarationspflichtig) enthalten? <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein Wenn ja, wie viel? (Vol%)	

4.2 Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

Klassenbezeichnung	Name	E-Nummer	Status / Quelle
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	pflanzlich
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Mehlbehandlungsmittel	Enzyme (Amylasen, Glukoseoxidasen, Hemicellulasen)	-	im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Mehlbehandlungsmittel	Natriumacetate	E262	im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Stabilisator	Calciumphosphate	E341	im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Stabilisator	Diphosphate	E450	im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Stabilisator	Guarkernmehl	E412	im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Verdickungsmittel	Guarkernmehl	E412	

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
WEIZENMEHL, Wasser, 15% Kürbiskerne, Hefe, Backmittel (GERSTENSAUERMALZSCHROT, WEIZENGLUTEN, ROGGENMALZMEHL, WEIZENRÖSTMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, WEIZENMEHL, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, WEIZENSPEISEKLEIE), Speisesalz, ROGGENMEHL, Verdickungsmittel Guarkernmehl. Das Produkt kann Spuren von Ei, Milch, Sesam, 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 fleischhaltigen Erzeugnissen 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	Kennzeichnungspflichtig 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Laktose und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Sojaprotein, Sojabohnen, Sojalecithine und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Glutenhaltiges 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"/>	Gerstenmalzmehl, Gerstensauermais, Roggenmehl, Labaustauschstoff, Weizengluten, Weizenmalzmehl, Weizenmehl, Weizenröstmalzschrot, Weizenspeisekleie
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 Weichtiererezeugnisse 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
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					
*3	- 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		
Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein		
Produktionsbetrieb ist zertifiziert:	<input type="checkbox"/> ISO 9001	<input checked="" type="checkbox"/> BRC	<input checked="" type="checkbox"/> IFS	<input type="checkbox"/> Sonstige:wenn ja, welche?

6 Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) und Nährwertkennzeichnungsverordnung

Nährwerte pro 100g	gemäß Conveniencegrad	Nährwerte pro 100g	bezogen auf das FB-Produkt
*Energie:	1302 kJ	*Energie:	1432 kJ
*Energie:	309 kcal	*Energie:	339 kcal
*Fett:	7,5 g	*Fett:	8,2 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	1,5 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	1,6 g
ungesättigte Fettsäuren:	2,2 g	ungesättigte Fettsäuren:	2,4 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,9 g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	4,2 g
*Kohlenhydrate:	47,0 g	*Kohlenhydrate:	51,0 g
davon *Zucker:	1,1 g	davon *Zucker:	1,2 g
mehrwertige Alkohole:		mehrwertige Alkohole:	
Stärke:		Stärke:	
Ballaststoffe:	4,1 g	Ballaststoffe:	4,5 g
*Eiweiß:	11,7 g	*Eiweiß:	12,9 g
*Salz:	1,4 g	*Salz:	1,5 g

*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: Nährwertangaben lt. Rohstoffspezifikation

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, 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

Diese Spezifikation unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Artikel-Nr.: 452379 Kürbiskernbrötchen 00-206

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	88	100	85
Länge	mm	95	105	90
Breite	mm	88	93	84
Höhe	mm	50	58	45

Parameter	Maßeinheit	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. 80*	Ca. 9%

*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 (gebacken: HB und FB)	
		Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Koloniezahl	KbE/g	100000	-
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g	10	100
präsumtive Bacillus Cereus	KbE/g	100	1000
E. Coli	KbE/g	10	100
Schimmelpilze	KbE/g	100	-
Salmonellen	KbE/25g	-	n.n.
Listeria monocytogenes	KbE/g	-	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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn ja, sind \leq 2 g künstliche Transfettsäuren pro 100 g Fett enthalten ?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja Menge:	<input type="checkbox"/> Nein k.A.

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/ 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.

Elektronisch gelenktes Dokument - gültig ohne Unterschrift!

Stand: 14.03.2017