

1. Produktbeschreibung <i>Product description</i>	
Artikelbezeichnung <i>Article description</i>	Germknödel mit Kirschfüllung
Artikelnummer LAWA <i>Article number</i>	2323
Artikelnummer EM <i>Article number private label</i>	
Verkaufseinheit <i>Sales unit</i>	Karton
Einzelgewicht in g <i>Single weight in g</i>	230g pro Knödel

2. Produktabbildung <i>Product</i>	
	

3. Artikeleigenschaften/Sensorik <i>Article characteristics/Sensor</i>	
Maße L x B x H in mm ca. <i>Dimensions L x W x H in mm approx.</i>	Ø 120 x 60
Aussehen <i>Appearance</i>	halbkugliger Kloß, weiße feinporige Hefekloßmasse mit einer roten Kirschfüllung im Kern des Kloßes
Geruch <i>Smell</i>	arteigen nach Hefeteig
Geschmack <i>Taste</i>	arteigen nach Hefeteig und fruchtig nach Kirsche
Konsistenz <i>Consistency</i>	Teig: elastisch und gebacken, Füllung: stückig-cremig

4. Logistische Daten <i>Logistics data</i>	
Nettogewicht in kg <i>Net weight in kg</i>	6,90
Bruttogewicht incl. Verpackung in kg <i>Gross weight incl. packing in kg</i>	7,39
EAN –Nummer, EAN Code VE <i>EAN –number, EAN code sales unit</i>	4 016287 02323 2
Verkaufseinheit Primärverpackung <i>Sales unit primary packaging</i>	Seitenfaltenbeutel
Verkaufseinheit Sekundärverpackung <i>Sales unit secondary packaging</i>	Umkarton
EAN –Nummer, EAN Code VSE <i>EAN –number, EAN code shipment unit</i>	4 016287 02323 2

<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 
---	---	---

Versandereinheit Karton (Stück) <i>Shipment unit carton (piece)</i>	30
Versandereinheit LxBxH in mm <i>Sales unit LxWxH in mm</i>	285 x 395 x 315
Nettogewicht Versandereinheit in kg <i>Net weight shipment unit in kg</i>	6,90
Bruttogewicht Versandereinheit in kg <i>Gross weight shipment unit in kg</i>	7,39
Karton pro Lage <i>Carton per Layer</i>	8
Lage pro Palette <i>Layer per pallet</i>	5
Karton pro Palette <i>Carton per pallet</i>	40
Nettogewicht Palette in kg <i>Net weight pallet in kg</i>	276,0
Bruttogewicht Palette in kg <i>Gross weight pallet in kg</i>	316,9
Höhe der Paletten in cm max. <i>Height of palletes in cm max.</i>	175

<b>5. Lagerung</b> <i>Storage</i>	
Anlieferungstemperatur <i>Delivery temperature</i>	-18°C
Transporttemperatur <i>Transport temperature</i>	-18°C
empfohlene Lagertemperatur <i>Recommended storage temperature</i>	-18°C
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) <i>Shelf life</i>	15 Monate
Restlaufzeit <i>Remaining term</i>	10 Monate

<b>6. Kennzeichnung Produktetikett</b> <i>Marking product label</i>	
Produktbezeichnung <i>Product labeling</i>	Germknödel mit Kirschfüllung, -tiefgefroren-
Füllmenge <i>Fill-up quantity</i>	30 Stück á 230g = 6,9 kg
Charge <i>Batch</i>	Sechsstellig Zahl = Produktionstag <i>Six-digit number = Day of production</i> vierstellige Zahl = interne Nummer <i>Four-digit number = Internal number</i>
MHD <i>Best before date</i>	TT.MM.JJJJ DD.MM.YYYY

<b>7. Zusammensetzung (Hauptbestandteile)</b> <i>Composition (Main constituents)</i>	<b>tierische / pflanzliche Herkunft</b> <i>Animal / vegetable origin</i>
<b><u>Teig</u></b> <b><u>Dough</u></b>	
1. Weizenmehl	pflanzliche Herkunft
2. Wasser	
3. Zucker	pflanzliche Herkunft
4. Hefe	

<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 
---	---	---

5. Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgator [Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren], Speisesalz, Säuerungsmittel [Citronensäure])		pflanzliche Herkunft
6. Vollmilchpulver		tierische Herkunft
7. Speisesalz		
8. Volleipulver		tierische Herkunft
9. Aroma		
<b><u>Füllungen</u></b>		
<b><u>Fillings</u></b>		
1. Sauerkirschen (60%)		pflanzliche Herkunft
2. Zucker		pflanzliche Herkunft
3. getrockneter Glucosesirup		pflanzliche Herkunft
4. Fructose		pflanzliche Herkunft
5. Wasser		
6. Stärke		pflanzliche Herkunft
7. Verdickungsmittel (Agar Agar)		pflanzliche Herkunft
8. Geliermittel (Pektin)		pflanzliche Herkunft
9. Säuerungsmittel (Citronensäure)		pflanzliche Herkunft
<b><u>Zusatzstoffe:</u></b>		
<i>Additives:</i>		
	<b><u>Vorkommen</u></b>	
	<b><u>Deposit</u></b>	
1. Emulgator (Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)	<input checked="" type="checkbox"/> Teig Dough <input type="checkbox"/> Füllung Filling	pflanzliche Herkunft
2. Geliermittel (Pektin)	<input type="checkbox"/> Teig Dough <input checked="" type="checkbox"/> Füllung Filling	pflanzliche Herkunft
3. Verdickungsmittel (Agar Agar)	<input type="checkbox"/> Teig Dough <input checked="" type="checkbox"/> Füllung Filling	pflanzliche Herkunft
4. Säuerungsmittel (Citronensäure)	<input checked="" type="checkbox"/> Teig Dough <input checked="" type="checkbox"/> Füllung Filling	pflanzliche Herkunft

<b>8. Gewichtsanteile</b>	
<i>Weight portions</i>	
Teig Dough	194g = 85%
Füllung Filling	36g = 15%
Gesamt Total	230g = 100%
<b>9. Verwendungszweck</b>	
<i>Intended purpose</i>	
Als süße Haupt- oder Nachspeise geeignet. <i>As a sweet dessert or as a sweet main course.</i>	

<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 
---	---	---

<b>10. Zubereitungshinweis</b>	
<i>Preparation</i>	
<b>Kombidämpfer</b> <i>Combination Steamer</i>	<i>Germknödel auf die Gitterroste legen und bei 95°C ca. 20 Minuten dämpfen lassen.</i> <i>Germknödel niemals direkt ins Wasser geben!</i>
<b>Kochtopf</b> <i>Cooking pot</i>	<i>Germknödel in einem Sieb über kochendes Wasser, abgedeckt für ca. 20 Minuten erhitzen lassen.</i> <i>Germknödel niemals direkt ins Wasser geben!</i>

<b>11. Serviervorschlag</b>	
<i>Serving suggestion</i>	
<i>Germknödel schmecken hervorragend mit Vanillesoße und mit Mohn-Zucker oder Zimt-Zucker bestreut.</i> <i>Als Alternative zur Vanillesoße kann man traditionell auch zerlassene Butter geben.</i>	

<b>12. Nährwertangaben</b>		
<i>Nutritional information</i>		
	<b>Analysenwerte</b>	<b>Untersuchungsmethode</b>
	<i>Analysis values</i>	<i>Examination method</i>
<b>Brennwert kJ [pro 100g]</b> <i>Caloric value kJ [per 100g]</i>	1053,0	berechnet
<b>Brennwert kcal [pro 100g]</b> <i>Caloric value kcal [per 100g]</i>	249,0	berechnet
<b>Protein [pro 100g]</b> <i>Protein [per 100g]</i>	5,8 g	ASU L 17.00-15
<b>Fett [pro 100g]</b> <i>Fat [per 100g]</i>	2,2 g	ASU L 17.00-4
davon gesättigte Fettsäuren [pro 100g] <i>Thereof saturated fatty acids [per 100g]</i>	1,00 g	DGF C-VI 11d / 10a
<b>Kohlenhydrate [pro 100g]</b> <i>Carbohydrates [per 100g]</i>	50,0 g	berechnet
davon Zucker [pro 100g] <i>Thereof sugar [per 100g]</i>	13,0 g	ASU L 07.00-24
<b>Ballaststoffe [pro 100g]</b> <i>Roughage [per 100g]</i>	2,9 g	ASU L 00.00-18
<b>Natrium [pro 100g]</b> <i>Sodium [per 100g]</i>	0,280 g	ASU L 17.00-17
<b>Kochsalz [pro 100g]</b> <i>Common salt [per 100g]</i>	0,71 g	ASU L 17.00-6
<b>Broteinheiten (BE)</b> <i>Bread units</i>	4,17	berechnet

<b>13. Mikrobiologische Analyse</b>	<b>Einheit</b>	<b>Richtwert</b>	<b>Warnwerte</b>
<i>Microbiological analysis</i>	<i>Unit</i>	<i>Guide value</i>	<i>Warning values</i>
<b>Aerobe Gesamtkeimzahl</b> <i>Total aerobic bacteria</i>	KBE/g CFU/g	1x10 <sup>5</sup>	-
<b>Milchsäurebakterien</b> <i>Lactic acid bacteria</i>	KBE/g CFU/g		
<b>Enterobacteriaceae</b> <i>Enterobacteriaceae</i>	KBE/g CFU/g	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
<b>Coliforme Keime</b> <i>Coliform bacteria</i>	KBE/g CFU/g		
<b>Escherichia coli</b> <i>Escherichia coli</i>	KBE/g CFU/g	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
<b>Koagulase-positive Staphylokokken</b> <i>Coagulase-positive staphylococci</i>	KBE/g CFU/g	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>

<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 
---	---	---

Bacillus cereus <i>Bacillus cereus</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Clostridium perfringens <i>Clostridia perfringens</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Anaerobe Gasbildner <i>Anaerobic gas generators</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Hefen <i>Yeasts</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Schimmelpilze <i>Moulds</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Salmonellen <i>Salmonella</i>	25 g	-	n.n. in 25g <i>not detectable in 25g</i>
Listerien <i>Listerias</i>	25 g	-	1x10 <sup>2</sup>

## 14. Allergene nach Verordnung (EU) 1169/2011

*Allergens according to EU-regulation 1169/2011*

Das Produkt enthält <i>The product contains</i>	ja <i>yes</i>	nein <i>no</i>	In Spuren <i>In traces</i>	Bezeichnung der Zutat <i>Designation of ingredient</i>	Herkunft <i>Origin</i>
Glutenhaltiges Getreide und – erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) <i>Gluten containing cereals- and products (wheat, rye, barley, oal, spelt, kamut or hybrid strains)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl	Weizen
Krebstiere und –erzeugnisse <i>Crustaceans- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Eier und –erzeugnisse <i>Eggs- and products</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Volleipulver	Hühnerrei
Fisch und –erzeugnisse <i>Fish- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle) <i>Peanuts- and products (incl. refined oils)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Soja und Sojaerzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle) <i>Soja- and products (incl. refined oils)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) <i>Milk- and products (incl. lactose)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vollmilchpulver	Milch
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss Paranuss Pistazie Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Shell fruits (for example nuts: hazelnut, walnut, cashew nut, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia nut and Queensland nut) as well as products delivered thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>Celery- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Senf und Senferzeugnisse <i>Mustard- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse <i>Sesame seeds- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 
---	---	---

Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg bzw. 10ml/l als SO <sub>2</sub> <i>Sulfur dioxide and sulfites &gt; 10mg/kg repectively 10ml/l as SO<sub>2</sub></i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Lupine und Lupinerzeugnisse <i>Lupine- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse <i>Molluscan- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

<b>15. Tierische Bestandteile:</b> <i>Ingredients of animal origin:</i>	<b>ja</b> <i>yes</i>	<b>nein</b> <i>no</i>
Geflügel <i>Poultry</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwein <i>Pork</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rind <i>Beef</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schaf <i>Sheep</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sonstige: <i>Other:</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>16. Sonstige</b> <i>Other</i>	<b>ja</b> <i>yes</i>	<b>nein</b> <i>no</i>
Pilze und –erzeugnisse <i>Mushrooms- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frucht, Kernobst, Steinobst und –erzeugnisse <i>Fruit, pipfruit, stone fruit- and products</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pflanzliche Fette (auch gehärtete) <i>Vegetable fats (hardened, too)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Art/Ursprung der pflanzlichen Fette/Öle: <i>Rapsöl, Palmfett</i> <i>Type/ origin of the vegetable fats/ oils: rapeseed oil, palm fat</i>		

<b>17. ALBA Liste</b> <i>ALBA list</i>	<b>Ja</b> <i>yes</i>	<b>nein</b> <i>no</i>
Kuhmilcheiweiß <i>Cow´s milk protein</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactose <i>Lactose</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructose <i>Fructose</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saccharose <i>Sucrose</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hühnereiweiß <i>Egg white protein</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojaeiweiß <i>Soya protein</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojaöl <i>Soya oil</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten <i>Gluten</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weizen <i>Wheat</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hafer <i>Oat</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Roggen <i>Rye</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 
---	---	---

Rindfleisch <i>Beef</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schweinefleisch <i>Pork meat</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügelfleisch <i>Poultry meat</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch <i>Fish</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalen- und Krustentiere <i>Shellfishes- and crustaceans</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mais <i>Corn</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kakao <i>Cocoa</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefe <i>Yeast</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse / Hülsenfrüchte <i>Vegetable / pulses</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nüsse / Nussöl <i>Nuts / nut oil</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse / Erdnussöl <i>Peanuts / peanut oil</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesam / Sesamöl <i>Sesame / sesame oil</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Glutamat <i>Glutamate</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfit (E210-E228) > 10ppm <i>Sulfite (E210-E228) &gt; 10ppm</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BHA/BHT (E320 und E321) <i>BHA/BHT (E320 and E321)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Benzoessäure (E210-E219) <i>Benzoic acid (E210-E219)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
AZO Farbstoffe <i>AZO dyes</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazin (E102) <i>Tartrazine (E102)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gelborange (E110) <i>Yellow-orange (E110)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubin (E122) <i>Azorubine (E122)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amaranth (E123) <i>Amaranth (E123)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cochenillerot (E124) <i>Ponceau (E124)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sorbate (E200-E203) <i>Sorbate (E200-E203)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zimt <i>Cinnamon</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanillin <i>Vanillin</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Koriander <i>Coriander</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie <i>Celery</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine <i>Lupine</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf <i>Mustard</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sonstige: <i>Other:</i>		

<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	<b>LAWA</b> <b>Hefeknödelspezialitäten</b> <b>GmbH</b> 
---	---	---

<b>Umbellifereae Doldengewächs:</b> Anis, Dill, Kümmel, Sellerie, Kerbel, Koriander, Kreuzkümmel, Myrrhe, Petersilie, Fenchel, Liebstöckel, Karotte, Engelwurz wenn ja welche: <i>Umbellifer: anise, dill, caraway, celery, chervil, coriander, cumin, myrrh, parsley, fennel, lovage, carrot, angelica</i> <i>If yes, which:</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--	--------------------------	-------------------------------------

<b>18. Rechtliche Anforderung</b> <i>Legal requirement</i>
<p>Die Ware entspricht dem geltenden deutschen Lebensmittelrecht, dies im weitesten Sinne uneingeschränkt, wobei für den speziellen Warenbereich die maßgeblichen Sondervorschriften zu beachten sind.</p> <p>Die Erzeugnisse sind ordnungsgemäß deklariert, weisen eine Ursprungsbeschaffenheit auf und sind so verarbeitet, dass das jeweils vorgegebene Mindesthaltbarkeitsdatum mit Sicherheit gewährleistet ist, dass keine Beanstandungen wertbestimmender Teilmengen in quantitativer Hinsicht zu erwarten sind, dass das Fremdkörperisiko ausgeschlossen ist und die Freiheit von Stoffen die als gesundheitsgefährdend eingestuft sind als gesichert anzusehen ist.</p> <p><i>The product corresponds to the current German food law, this in the broadest sense unstinted – whereby the definitive special regulations for specific production line are to consider. The products are properly declared, have a origin character and are processed so that the each given shelf life is guaranteed with sufficient certainty that no complaints at determining value on the basis of quantity are to be expected that foreign object is excluded and the latitude of substances form which are classified as dangerous to human health is considered as ensured.</i></p>
<b>18.1. Höchstmengen VO</b> <i>Maximum quantity regulation</i>
<p>Die Höchstmengen (Rückstände) von Medikamenten, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Pflanzenschutzmitteln und Schwermetallen liegen unter den in der Höchstmengen-VO beschriebenen Werten.</p> <p><i>The maximum quantities (residues) of drugs, pesticides, plant protective agents, and heavy metals are under the values, described in the maximum quantity regulation.</i></p>
<b>18.2. GVO Verordnungen EG Nr.: 258/97 1829/2003 1830/2003</b> <i>GMO regulations EC No 258/97 1829/2003 1830/2003</i>
<p>Wir bestätigen, dass in unseren Produkten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG, keine genetischen veränderten Rohstoffe gesetzt werden und die Artikel nicht aus genetisch und nicht aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffen einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.</p> <p>Ausgenommen hiervon sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelne Zutat.</p> <p><i>We confirm that our products are in accordance with regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and the Council of 22.September 2003 on genetically modified food and feed as well as the regulation (EC) 1830/2003 of the European Parliament and the Council of 22.September 2003 on traceability of genetically modified organisms and on the traceability of proceeded food and feed of genetically modified organisms as well as the amendment to the directive 2001/18/EC no genetically modified raw materials to be used and the articles are not produced genetic and not GMO or contain ingredients which to be produced of GMO. This applies to all used raw materials, including additives and flavourings.</i></p> <p><i>Excluded from this are casually or technically not avoidable contaminations with genetically modified material unto a threshold value of 0.9%, regarding the particular ingredient.</i></p>

<b>erstellt am: 26.06.2018</b> <i>created: 2018-06-26</i>
<b>Name des Mitarbeiters: Peter Hübner, -Qualitätssicherung-</b> <i>Name of employee: Peter Hübner, -Quality Assurance-</i>

Diese Produktspezifikation wurde maschinell erstellt und bedarf keiner Unterschrift.  
*This product specification was created automatically and does not require a signature.*