



| | |
|---|---|
| Artikelbezeichnung | 1302 Kaisersemmelbrösel 10 kg E 36/P |
| Verkehrsbezeichnung | Kaisersemmelbrösel |
| Füllmenge | 10.000 g netto |
| Produktbeschreibung | Knusprige Brösel aus extra gebackenen Semmeln, sichtbare Krustenstücke, hergestellt aus Weizenmehl aus Österreich |
| Zutatenliste (in absteigender Reihenfolge) | Weizenmehl , Hefe, Speisesalz, Wasser. |
| Allergene | Enthält Gluten. |
| Wertbestimmende Inhaltsstoffe (in % bezogen auf Endprodukt) | - |
| Abmessungen / Stückgewicht | |
| - Länge in mm | ca. 500 mm |
| - Breite in mm | ca. 290 mm |
| - Höhe in mm | ca. 160 mm |
| - Gewicht in g | 10.000 g |
| Sensorische Beschreibung | |
| - Aussehen: | Kaisersemmelbrösel |
| - Farbe: | Goldgelb |
| - Geruch: | Arteigen, typisch, aromatisch |
| - Geschmack: | Arteigen, typisch, aromatisch |
| - Konsistenz: | Knusprige Brösel |
| Inhaltsstoffe | |
| - Zusatzstoffe: | - |



| | |
|---|--|
| - Konservierungsstoffe: - Farbstoffe: - Antioxidationsmittel: - Aromastoffe: - Geschmacksverstärker: | - - - - - |
| Zusatzangaben (bezogen auf das Endprodukt) - Fruchtgehalt in g/100 g: - Zuckerzusatz in g/100 g: - Salzgehalt in g/100 g: - Kakaogehalt in g/100 g: - Koffeinzusatz in mg/100 ml: | - - 2,2 g - - |
| Nährwert (pro 100 g) - Energiewert: - Fett: - davon gesättigte Fettsäuren: - Kohlenhydrate: - davon Zucker: - Ballaststoffe: - Eiweiß: - Salz: | 1512 kJ / 357 kcal 1,9 g 0,8 g 70 g 2,8 g 3,8 g 13 g 2,2 g |
| Zugesetzte Vitamine / Mineralstoffe (pro 100 g) | - |
| Mikrobiologie - Gesamtkeimzahl: - Enterobacteriaceae: - Escherichia coli: - Staphylococcus: - Salmonella spp: | < 100.000 KBE / g < 10 ² KBE / g < 10 ² KBE / g < 10 ² KBE / g entsprechend VO (EG) Nr. 2073/2005 |



| | |
|---|--|
| - Listeria monocytogenes: | entsprechend VO (EG) Nr. 2073/2005 |
| - Hefe: | < 10 ³ KBE / g |
| - Schimmelpilze: | < 10 ³ KBE / g |
| Mindesthaltbarkeit | 9 Monate |
| Restlaufzeit | 8 Monate |
| Vorbestellzeit | 1 Woche |
| Lager- u. Transportbedingungen | Trocken lagern. Nach dem Öffnen gut verschließen und innerhalb eines Monats aufbrauchen. |
| Codierung (Chargennummer) | TT.MM.JJ/TTT |
| Verpackungsmaterial | |
| - Einzelverpackung: | PE-Beutel bedruckt |
| - Transportverpackung: | Holzpalette |
| Logistische Daten | |
| - Kartoninhalt: | - |
| - Palettenfaktor: | 36 Packungen |
| EAN-Code | Packung: 9001624026828 Palette: 9001624013026 |
| Produktionsstätte | Linz |
| Ursprungsland | Österreich |
| Zolltarifnummer | 1905 90 30 |
| Qualitätszertifikat (zB. IFS, HACCP, ISO) | IFS |



Verbindliche Produktvorgaben

- Transfettsäuregehalt bezogen auf Gesamtfettsäuregehalt < 2 % laut der 267. Verordnung: Trans-Fettsäure-Verordnung vom 20.08.2009 (nicht zu beachten für Transfettsäuren tierischen Ursprungs)
- Frei von Schinken-Imitat (Der Fleischanteil wird nicht durch Ersatzstoffe verringert und entspricht den gesetzlichen sowie den Codex-Vorgaben.)
- Frei von Käse-Imitat (Käse ist per Definition ein ausschließlich aus Milch hergestelltes Erzeugnis.)
- Betreffend Acrylamid werden die aktuellen europäischen Signalwerte (Kommissions-Empfehlung vom 10.01.2011) eingehalten. Sofern keine europäischen Signalwerte definiert sind gelten die Signalwerte des Deutschen Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)
- Frei von den folgenden Farbstoffen laut der VO(EG)1333/2008: Gelboranges S (E110), Chinolingelb (E104), Azorubin (E122), Allurarot AC (E129), Tartrazin (E102) und Cochenillerot A (E124). Ausgenommen sind Getränke, die mehr als 1,2 % Alkohol (Volumenkonzentration) enthalten und Lebensmittel, bei denen der Lebensmittelfarbstoff / die Lebensmittelfarbstoffe bei Fleischerzeugnissen zur Kennzeichnung zu Gesundheits- oder anderen Zwecken verwendet wurde / wurden, sowie ausgenommen Stempelaufdrucke und Farbverzierungen auf den Schalen von Eiern
- Für Räucherprodukte (zB.: Räucherkäse, Räuchertofu) bei denen kein gesetzlicher Grenzwert für Benzo(a)pyren (Leitsubstanz PAKs) existiert ist ein interner Grenzwert von 5 µg/kg nicht zu überschreiten.

Spezielle Angaben zum Produkt

Der Lieferant bestätigt folgende Angaben zum Produkt (bitte Zutreffendes ankreuzen)

Palm(kern)öl

- Lactosefrei gemäß Empfehlung DGE (<10 mg/100g)
- Glutenfrei gemäß EG-Verordnung 41/2009, maximaler Glutengehalt von 20mg/kg
- Für vegetarische und vegane Ernährung geeignet
- Auslobung als gentechnik-frei gemäß der Richtlinie zur Definition der "Gentechnikfreien Produktion" von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung (06.12.2007)
- Frei von allergenen Zutaten gemäß LMKV 93idgF
- Enthält allergene Zutaten: Allergenkennzeichnung wird gemäß LMKV 93 idgF vorgenommen.
- Enthält das Produkt Palm(kern)öl bzw. Inhaltsstoffe, die aus Palm(kern)öl hergestellt werden?
 - ja nein
- wenn ja:
- Anteil von Palmöl/Palmkernöl am Gesamtprodukt in Gew%



| | |
|---|--|
| <p>Kakao</p> | <p>o Stammen mind. 95 % des eingesetzten Palm(kern)öls aus RSPO-zertifizierten Quellen (MB, SEG, IP)? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> nein welches System? <input type="checkbox"/> Mass Balance <input type="checkbox"/> Segregation <input type="checkbox"/> Identity Preserved</p> <p>o Verfügt die Produktionsstätte der Endfertigung über eine gültige RSPO Supply Chain Zertifizierung? x Ja <input type="checkbox"/> nein welches System? x Mass Balance <input type="checkbox"/> Segregation <input type="checkbox"/> Identity Preserved</p> <p>Ist Palm(kern)öl als Zutat auf der Verpackung deklariert? <input type="checkbox"/> Ja x nein</p> <p>o Enthält das Produkt Kakaobestandteile? <input type="checkbox"/> Ja x nein Wenn ja: o Anteil an Kakao am Gesamtprodukt in Gew% (alle Kakaobestandteile zusammen gerechnet)</p> <p>o Wird zertifizierter Rohstoff von einem der unten angeführten Nachhaltigkeitssysteme eingesetzt? <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja, Anteil zert. Kakao an Gesamtkakaomenge in Gew.% Wenn ja, bitte Nachhaltigkeitssystem und Labeling-Option angeben: <input type="checkbox"/> UTZ <input type="checkbox"/> Purchasing Claim <input type="checkbox"/> Content Claim <input type="checkbox"/> Rainforest Alliance <input type="checkbox"/> Fully Certified Content <input type="checkbox"/> Minimum Certified Content with Scale Up Plan <input type="checkbox"/> Controlled Blending <input type="checkbox"/> Fair Trade</p> |
| <p>Eier</p> | <p>o Das Produkt enthält Eier aus Bodenhaltung. o Das Produkt enthält Eier aus Käfighaltung. o Das Produkt enthält Freiland Eier. o Das Produkt enthält Eier aus ökologischer Erzeugung (Bio).</p> |
| <p>Für dieses Produkt liegt ein positives Gutachten für die folgenden Bestimmungsländer auf:</p> | <p>Österreich, Deutschland</p> |



Fischer Brot GmbH

Nebingerstraße 5, 4020 Linz

Tel. +43(0)732 666711-0, Fax -23

09.02.2017

Datum

Firmenstempel

Daten wurden berechnet

Fotos:

