

Art.-Nr. 1991 Marzipan Rohmasse MO

Tillmassen





Produktspezifikation Art. Nr. 1991 Marzipan Rohmasse 12,5kg

Revision 1

Stand: 29.01.10

Seite 1 von 3

Verkehrsbezeichnung: Marzipan Rohmasse M0

Zutaten (gemäß LMKV): Mandeln, Zucker, Wasser

Mandelanteil 52,20% bezogen auf 7% Feuchte der Mandel

Produktbeschreibung:

Allgemein: mittelfeste, elastische Masse

Aussehen: gelblich-beige, vereinzelt Sa-

menhautreste,

Geruch: arteigen, frei von Fremdgeruch

Geschmack: arteigen, frisch, aromatisch süß



Bestimmungsgemäße Verwendung:

Verwendung als anteilige Zutat in Lebensmitteln, die entweder erhitzt, anderweitig konserviert oder bis zum baldigen Verzehr gekühlt werden.

Verarbeitungshinweis / Dosierung / Backanleitung:

- entfällt -

Lagerung / Haltbarkeit:

- Lagerung: bei unter +18°C
- Entsprechend dem auf der Verpackung angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum

Abpackung:

Block in Folie, Verpackungsmaterial: PE

Karton 12,5 kg

Die gelieferten Artikel sind in Packmitteln verpackt, die zur Verwendung als Lebensmittelverpackungen geeignet sind. Die Produkte entsprechen den Anforderungen folgender Rechtvorschriften (jeweils einschließlich aller Ergänzungen und in der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung): Verordnung (EG) Nr. 1935 / 2004, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01.09.2005, Bedarfsgegenständeverordnung vom 23.12.1997, Richtlinie 2002/72/EG (einschließlich der Änderungsrichtlinie 2004/1/EG, 2004/19/EG, 2005/79/EG, 2007/19/EG und 2008/39/EG).



Produktspezifikation Art. Nr. 1991 Marzipan Rohmasse 12,5kg

Revision 1

Stand: 29.01.10

Seite 2 von 3

GVO Erklärung:

Der Lieferant / Hersteller bestätigt hiermit, dass das gelieferte Produkt, gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003, keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält oder aus solchen besteht und keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:				
Brennwert:	1884 kJ	452 kcal		
Eiweiß:		10,7 g		
Kohlenhydrate:		37,6 g		
davon Zucker:		34,6 g		
Fett:		27,3 g		
davon gesättigte Fettsäuren		2,2 g		
Natrium:		2,61 mg		
Ballaststoffe:		7,4 g		

Weitere chemische / physikalische Angaben:				
Wassergehalt	15,5% bis 16,5%			
Aflatoxin B1	<2,0 μg/kg			
Aflatoxine Σ B1, B2, G1, G2	<4,0 μg/kg			
Mineralstoffe	1,4 g			
Vitamin A	0,01 mg			
Vitamin C	0,41 mg			

Mikrobiologische Angaben:				
	Werte			
Aerobe Gesamtkeimzahl	5,0 x 10 ² KbE/g			
Hefen / Schimmelpilze	max. 10 KbE/g			
E. coli	negativ			
Coliforme Keime	max. 10 KbE/g			
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25g			



Produktspezifikation Art. Nr. 1991 Marzipan Rohmasse 12,5kg

Revision 1

Stand: 29.01.10

Seite 3 von 3

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung			Angabe des In- haltstoffs	
01	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	⊠ Nein	☐Ja	
02	Krebstiere und -erzeugnisse	⊠ Nein	☐ Ja	
03	Eier und -erzeugnisse	⊠ Nein	☐ Ja	
04	Fisch und -erzeugnisse	⊠ Nein	☐ Ja	
05	Erdnüsse und -erzeugnisse	⊠ Nein	☐ Ja	
06	Soja und -erzeugnisse	⊠ Nein	☐Ja	
07	Milch und -erzeugnisse, einschl. Laktose	⊠ Nein	☐Ja	
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	☐ Nein	⊠ Ja	Mandeln
09	Sellerie und -erzeugnisse	⊠ Nein	☐Ja	
10	Senf und -erzeugnisse	⊠ Nein	☐Ja	
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	⊠ Nein	☐Ja	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂	⊠ Nein	☐Ja	
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	⊠ Nein	☐ Ja	
14	Weichtiere und -erzeugnisse	⊠ Nein	☐ Ja	

Qualitätssicherung:

Unser Unternehmen ist seit 2010 nach DIN EN ISO 9001:2008 und IFS Logistic zertifiziert. Alle Rohstoffe sind vom jeweiligen Hersteller spezifiziert / zertifiziert und werden bei Eingang stichprobenartig nochmals untersucht. Während der Lagerung / Kommissionierung / des Transports und Versands wird die Qualität im Rahmen eines HACCP – Konzeptes ständig überwacht. Die Produkte werden routinemäßig sensorisch, chemisch-physikalisch und mikrobiologisch gegen Spezifikationen geprüft.

Bei den Angaben zur Zusammensetzung handelt es sich um kalkulierte Werte, die sich aus den Inhaltstoffen der Bestandteile ergeben. Die natürlichen Schwankungen dieser Inhaltstoffe der Bestandteile führen dann auch zu Toleranzen im Produkt, die gegebenenfalls berücksichtigt werden müssen. Die kalkulierten Werte sind geeignet, wiederum die Zusammensetzung eines kombinierten Produktes zu berechnen.