



SCHLÜTER & MAACK
HAMBURG 1820

Rohstoffspezifikation

erhalten am 28.06.2018
STAV 360268

SCHLÜTER & MAACK GMBH
Stadthausbrücke 12
D-20355 Hamburg Germany
Tel.: 040 / 32 81 10 -23
sugar@schlueter-maack.de

Hamburg, den 28.06.2018

Produkt: Fondant, Standard, Eimer á 15kg netto mit Etikett 'Schlüter & Maack'

1. Produktangaben:

Produktbeschreibung: Das Produkt ist eine weiße, feste, glatte Paste und besteht aus fein kristallisierter Saccharose und Glukosesirup mit einem neutralen süßen Geschmack.

Zutatenliste: Zucker, Wasser, Glukosesirup

Warenursprung: EU

2. Physikalische und Chemische Qualitätsanforderungen:

Brix (bei 20° C)	88 – 89°
Trockensubstanz (%)	87,5 – 88,5 G%G
pH (Lösung 1/1)	5 - 7
Farbe	max. 30 Icumsa
SO ₂	max. 10 mg/kg

Zucker		
Fruktose	max. 1	G%G auf TS
Glukose	2,0 – 4,5	G%G auf TS
Saccharose / Maltose	82 – 88	G%G auf TS
Höhere Zucker	9 – 14,5	G%G auf TS

3. Nährwertangaben (gemäß LMKV) :

je 100 g

Brennwerte: 1496 kJ
352 kcal

Fett: 0 g

Gesättigte Fettsäuren: 0 g

Einfache ungesättigte Fettsäuren: 0 g

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 88,0 g

- davon Zucker 78,4 g

Eiweiß: 0 g

Salz: < 0,01 g

 <p>SCHLÜTER & MAACK HAMBURG 1820</p>	<p><u>Rohstoffspezifikation</u></p>	<p>SCHLÜTER & MAACK GMBH Stadthausbrücke 12 D-20355 Hamburg Germany Tel.: 040 / 32 81 10 -23 sugar@schlueter-maack.de</p> <p>Hamburg, den 28.06.2018</p>
---	-------------------------------------	--

4. Mikrobiologische Spezifikation:

Gesamtkeimzahl /g: 200 max./10g
 Hefen und Schimmel /g: 10 max./10g

5. Verpackung:

Gebindegröße: Eimer á 15kg netto auf EURO-Tausch-Paletten
 (44 Eimer x 15kg / Palette)

Wir bestätigen hiermit, dass sämtliches Verpackungsmaterial den Anforderungen der Vorschrift Nr. 1935/2004/EC entspricht.

Es liegen uns Zertifikate vor, die ausweisen, dass Schwermetallrückstände unter den festgelegten Werten, entsprechend der Verordnung 2005/20/EC (Änderung zu Verordnung 94/62/EC) Verpackung und Verpackungsabfall, liegen.

6. Lagerbedingungen und Haltbarkeit:

Das Produkt soll trocken und vorzugsweise bei 15° bis 20° C gelagert werden. Unter diesen Bedingungen gelagert und in ungeöffneter Originalverpackung bleibt das Produkt bis 12 Monate nach Produktionsdatum haltbar.

7. Gentechnik:

Wir bestätigen, dass das gelieferte Produkt:

- a) Aus in der Gemeinschaft geernteten, gentechnisch nicht veränderten Zuckerrüben hergestellt wurde.
- b) Keine GVO (gentechnisch veränderte Organismen) enthält.
- c) Keine Zutaten enthält, die aus GVO hervorgegangen sind.
- d) Den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 (genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel) sowie (EG) Nr. 1830/2003 (Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung) entspricht.

8. Sicherheit und Gesundheit:

- Das Produkt enthält keinen Alkohol.
- Das Produkt enthält keine Süßmittel.
- Das Produkt und seine Zutaten sind nicht bestrahlt worden.



SCHLÜTER & MAACK
HAMBURG 1820

Rohstoffspezifikation

SCHLÜTER & MAACK GMBH
Stadthausbrücke 12
D-20355 Hamburg Germany
Tel.: 040 / 32 81 10 -23
sugar@schlueter-maack.de

Hamburg, den 28.06.2018

9. Allergen-Informationen

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung*	Im gelieferten Produkt laut Rezeptur enthalten		Kreuzkontamination möglich	
	ja	nein	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) /-erzeugnisse		X		X
Milch /-erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X		X
Eier /-erzeugnisse		X		X
Sojabohnen /-erzeugnisse		X		X
Erdnüsse /-erzeugnisse		X		X
Sesamsamen /-erzeugnisse		X		X
Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse) /-erzeugnisse		X		X
Sellerie /-erzeugnisse		X		X
Senf und /-erzeugnisse		X		X
Krebstiere /-erzeugnisse		X		X
Fische /-erzeugnisse		X		X
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen über 10mg (SO ₂) / kg		X		X
Lupinen /-erzeugnisse		X		X
Weichtiere /-erzeugnisse		X		X

*nach aktuellen, gesetzlichen Bestimmungen der VO (EU) 1169/2011