

ROHSTOFFSPEZIFIKATION (raw material specification)

FONDANT HART 83/17 (Fondant hard 83/17)

1. Produktbeschreibung (product description)

Produkt
(product)

Fondant hart 83/17
(Fondant hard 83/17)

Beschreibung
(product description)

Das Produkt ist eine weiße, homogene, feste Paste, die aus fein kristallisierter Saccharose und Glukosesirup besteht mit einem neutralen süßen Geschmack. (*The product is a white, homogeneous, solid paste consisting finely crystallized sucrose and glucose syrup with a neutral sweet taste*)

Zutaten gemäß LMIV
(ingredients)

Zucker, Glukosesirup, Wasser
(sugar, glucose syrup, water)

Warenursprung
(origin)

EU
(EU)

2. Sensorische Eigenschaften (organoleptic characteristics)

Aussehen (appearance):

weiße Masse
(white paste)

Geruch (odour):

arteigen, süß (characteristic, sweet)

Geschmack (taste):

arteigen, süß (characteristic, sweet)

Konsistenz (consistence):

pastös (pasty)

3. Chemisch -Physikalische Eigenschaften (chemical and physical requirements)

Brix (20° C)

89,0 – 90°Bx

Trockensubstanz (Total solids) (%)

88,5 – 89,5 G%G (w%w)

pH (Lösung 1/1) (sol. 1:1)

5,0 – 7,5

Sulfite (berechnet als SO₂) (Sulphide)

max. 10mg/kg (ppm)

Zusammensetzung (composition) Ø

Dextrose (Dextrose)

3,0 G%G auf TS (w%w on ds)

Saccharose (Sucrose)

83,5 G%G auf TS (w%w on ds)

Maltose (Maltose)

2,0 G%G auf TS (w%w on ds)

Höhere Zucker (Higher sugars)

11,5 G%G auf TS (w%w on ds)

ROHSTOFFSPEZIFIKATION (raw material specification)

FONDANT HART 83/17 (Fondant hard 83/17)

4. Mikrobiologische Eigenschaften (microbiological requirements)

Parameter (parameter)	Richtwert (KbE/g) (guide value (cfu/g))
Gesamtkeimzahl (Total mesophylic count)	max. 200
Schimmel (mould)	max. 10
Hefen (yeast)	max. 10

5. Nährwertangaben (nutritional information)

	per 100g
Brennwerte (calorific value)	1513 kJ / 356 kcal
Fett (fat)	0 g
- davon gesättigte Fettsäuren (thereof saturated fatty acids)	0 g
Kohlenhydrate (carbohydrates)	89,0 g
- davon Zucker (thereof sugar)	78,5 g
Ballaststoffe (dietary fibre)	0 g
Eiweiß (protein)	0 g
Salz (salt)	< 0,4 g

6. Verpackung, Lagerung, Haltbarkeit (packaging, storage, shelf life)

Gebindegröße 15kg
(container size):

Verpackungsmaterial Karton aus Wellpappe mit blauen HDPE Innenbeutel
(packaging material) (Corrugated cardboard with blue bag with side folds, unprinted)

Lagerbedingungen: 15 - 25°C, Temperaturschwankungen sind zu vermeiden,
(storage conditions) max. 65 % relative Luftfeuchtigkeit
(15 - 25°C, Temperature fluctuations must be avoided, max. 65 %
relative humidity)

Haltbarkeit vorausgesetzt die Lagerbedingungen werden eingehalten
(shelf life) bleibt das Produkt in ungeöffneter Originalverpackung
mindestens 12 Monate nach Produktionsdatum haltbar.
(provided the storage conditions are met, the product remains in its
unopened original packaging for at least 12 months from the date of
production.)

Konformitätsbescheinigung zum Verpackungsmaterial (Primärverpackung) nach VO (EG) 1935/2004 und nach VO (EU) 10/2011 liegt vor. (Conformity certificate to the packing material (primary packaging) to VO (EC) 1935/2004 and VO (EU) 10/2011 is available.)

7. Allergen-Information (allergen information)

ROHSTOFFSPEZIFIKATION (raw material specification)

FONDANT HART 83/17 (Fondant hard 83/17)

Die nachfolgend aufgelisteten Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV (EU) 1169/2011 sind im Produkt **nicht enthalten**:

*The following ingredients with allergenic potential according to LMIV (EU) 1169/2011 are **not included** in the product*

- **Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse**
(d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon)
(*cereals containing gluten (wheat, rye, barley, spelt, oats, kamut or their hybridized strains and derivatives)*)
- **Krebstiere/-erzeugnisse** (*crustaceans and crustaceans derivatives*)
- **Eier/-erzeugnisse** (*eggs and eggs derivatives*)
- **Fische/-erzeugnisse** (*fish and fisheries derivatives*)
- **Erdnüsse/-erzeugnisse** (*peanuts and peanut derivatives*)
- **Soja/-erzeugnisse** (*soya and soya derivatives*)
- **Milch/-erzeugnisse, einschließlich Laktose** (*milk and milk derivatives incl. Lactose*)
- **Schalenfrüchte/-erzeugnisse** (Bsp. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Pistazien, Macadamia Nüsse (*Nuts and nuts derivatives*))
- **Sellerie/-erzeugnisse** (*celery and celery derivatives*)
- **Senf/-erzeugnisse** (*mustard and mustard derivatives*)
- **Sesamsamen/-erzeugnisse** (*sesame seeds and sesame seed derivatives*)
- **Schwefeldioxid und Sulfite** >10 mg/kg bzw. 10 mg/l
(*sulphur dioxides and sulfites > 10 mg/kg or 10 mg/l*)
- **Lupine/-erzeugnisse** (*lupine and lupine derivatives*)
- **Weichtiere/-erzeugnisse** (*molluscs and mollusc derivatives*)

8. Rechtliche Grundlagen (legal basics)

Grundlage sind das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Das Produkt entspricht allen Anforderungen dem aktuellen EU-Lebensmittelrecht und seinen Ausführungsverordnungen, insb. VO (EG) 178/2002 und VO (EG) 852/2004.

Pestizide, Schwermetalle, Mykotoxine und sonstige Rückstände und Kontaminanten entsprechen der VO (EG) 396/2005 und VO (EG) 1881/2006). Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Das Produkt wird nach HACCP-Grundsätzen hergestellt.

Entsprechend der VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und RL2001/18/EG enthält das Produkt keine kennzeichnungspflichtigen genetisch veränderten Organismen bzw. Zutaten, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe, Aromen, Enzyme, Trägersubstanzen usw., die aus GVO hergestellt wurden. Bei der Herstellung des Produktes wurden keine gentechnischen Verfahren eingesetzt. Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig.

Alle Materialien, die bei der Herstellung, der Verpackung, der Lagerung und beim Transport mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für Lebensmittel geeignet und entsprechen in vollem Umfang den nationalen Vorgaben für Bedarfsgegenstände sowie den VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011.

ROHSTOFFSPEZIFIKATION (raw material specification)

FONDANT HART 83/17 (Fondant hard 83/17)

Die Informationen dieser Spezifikation geben wir nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Erstellung. Die hier angegebenen Daten sind keine Zusicherung bestimmter Eigenschaften der Ware und entbinden nicht von der Eingangsuntersuchungsverpflichtung der gelieferten Ware.

The goods base on the guidelines of German Food and Feed Code (LFGB).

The product corresponds to all requirements of the valid German legislation and of EC food laws and amendments, particularly regulation (EC) 178/2002 and regulation (EC) 852/2004.

Pesticides, heavy metals, mycotoxins and other residues and contaminants comply with German and EC-laws, particularly regulation (EC) 396/2005 and regulation (EC) 1881/2006 and amendments. The product has not been irradiated. The product has been manufactured according to the principles of HACCP.

According to VO (EC) 1829/2003 and VO (EC) 1830/2003 and Dir. 2001/18/EC the product doesn't contain genetically modified organisms (GMO) or ingredients, additives, auxiliary substances, flavours, enzymes, carrier substances etc. that have been produced from genetically modified organisms. No genetic modification processes have been used to produce this product. No declaration necessary.)

All materials which come into contact with the product during manufacture, storage and transportation are suitable for foodstuff. Only those packaging materials are used which are suitable for packing the product and which fully comply with the national requirements for utility items as well as with the European requirements (regulation (EC) 1935/2004 and regulation (EU) 10/2011).

The information on this specification is to our best knowledge at the specified date. It is the duty of the buyer to ensure that this information is appropriate and complete with respect to the specific use intended.

This specification does not constitute a guarantee of specific properties of the product and does not relieve the buyer from his obligation on incoming goods control of the supplied goods.

Hamburg, 01.10.2018