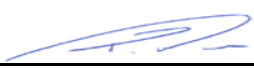


HANNS G. WERNER GMBH + Co. KG			
	Qualitätsmanagementsystem Formblätter	freigegeben und gültig ab: 15.04.2019	Seite : 1 von: 3
			
Version 04	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001	

**Zuckerstreusel bunt
mit färbenden Lebensmitteln**

erhalten am 18.04.2019
STAV 308815

Art.-Nr. 052464

Verkehrsbezeichnung
Zuckerstreusel

Zutatenliste	ca. %
Zucker	93,5
Glukosesirup	3,7
Pflanzliches Fett (Öpalme)	2,3
Färbende Lebensmittel (Konzentrat aus Apfel, Johannisbeere, Rettich, Saflor, Spirulina, Zitrone)	0,4
Emulgator Lezithine	0,1
Rote-Bete-Saft-Konzentrat	0,1
Trennmittel Talkum	< 0,1
Vanillin	< 0,1
Überzugsmittel Karnaubawachs	< 0,1

Lebensmittelrechtliche Hinweise
Der enthaltene Emulgator wird aus Sonnenblume gewonnen. Erreichbarkeit im Krisenfall: Tel.: 04122-9576-0 (tagsüber), Tel.: 04122-9576-55 (außerhalb der Geschäftszeiten) Bitte teilen Sie uns Ihre Kontaktdaten im Krisenfall innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten mit.

Nährwerte	auf 100 g berechnet
Brennwert	1.732 kJ
Brennwert	408 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	97 g
davon Zucker	95 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Mikrobiologische Parameter	Grenzwert	Methode
Gesamtkeimzahl Bakterien	max. 1.000 KBE/g	ISO 4833
Gesamtkeimzahl Schimmelpilze / Hefen	max. 100 KBE/g	ISO 7954
Coliforme Keime	max. 10 KBE/g	ISO 10172

Diese Produktinformation wurde sorgfältig erstellt und geprüft und entspricht dem lebensmittelrechtlichen Stand in der EU zum Zeitpunkt der Übermittlung. Die Angaben sind für ein Jahr gültig ab dem Ausgabedatum 17.04.2019, falls sie nicht vorher wegen notwendiger Änderungen widerrufen werden.

HANNS G. WERNER GMBH + Co. KG			
	Qualitätsmanagementsystem Formblätter	freigegeben und gültig ab: 15.04.2019	Seite : 2 von: 3
		Freigabeunterschrift siehe Seite 1	
Version 04	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001	

**Zuckerstreusel bunt
mit färbenden Lebensmitteln**

Art.-Nr. 052464

TSE Erklärung

Hiermit erklären wir, dass wir für die Herstellung unseres oben angegebenen Produkts weder tierische Rohstoffe verwenden noch dass dieses Kontakt zu tierischen Rohstoffen während des Produktionsprozesses hat.

Allergene	Lt. Rezeptur vorhanden	Als Spur in Zutaten deklariert *	Kreuzkontamination bei Herstellung möglich *
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und Eierzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch- und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Nein
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg	Nein	Nein	Nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere (Schnecken, Muscheln und Kopffüßer) und Weichtiererzeugnisse	Nein	Nein	Nein

* Spurendeklaration empfohlen.

Diese Produktinformation wurde sorgfältig erstellt und geprüft und entspricht dem lebensmittelrechtlichen Stand in der EU zum Zeitpunkt der Übermittlung. Die Angaben sind für ein Jahr gültig ab dem Ausgabedatum 17.04.2019, falls sie nicht vorher wegen notwendiger Änderungen widerrufen werden.

HANNS G. WERNER GMBH + Co. KG			
	Qualitätsmanagementsystem Formblätter	freigegeben und gültig ab: 15.04.2019	Seite : 3 von: 3
		Freigabeunterschrift siehe Seite 1	
Version 04	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001	

**Zuckerstreusel bunt
mit färbenden Lebensmitteln**

Art.-Nr. 052464

Alle Daten basieren auf dem Rezept bzw. sind nach bestem Wissen angegeben.

GVO-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass unser o.a. Artikel nicht aus gentechnisch veränderten Pflanzen hergestellt wird und auf der Grundlage der EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 keiner diesbezüglichen Kennzeichnungspflicht unterliegt.

Primärpackmittel-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass wir für das an Sie gelieferte Produkt ausschließlich Primärpackmittel verwenden, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und (EU) Nr. 10/2011 in der jeweils gültigen Fassung sowie den Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.

Diese Erklärung basiert auf entsprechenden Bescheinigungen unserer Vorlieferanten, eigenen mikrobiologischen Prüfungen sowie stichprobenweise bei einem externen Labor in Auftrag gegebenen Migrationstests.

Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Mindestens 18 Monate haltbar
bei 15 - 25 °C / max. 65 % r.F.

Diese Produktinformation wurde sorgfältig erstellt und geprüft und entspricht dem lebensmittelrechtlichen Stand in der EU zum Zeitpunkt der Übermittlung. Die Angaben sind für ein Jahr gültig ab dem Ausgabedatum 17.04.2019, falls sie nicht vorher wegen notwendiger Änderungen widerrufen werden.