

HANNS G. WERNER GMBH + Co. KG			
	Qualitätsmanagementsystem Formblätter	freigegeben und gültig ab: 27.09.2017	Seite : 1 von: 3
			
Version 01	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001	

**Zuckerstreusel blau
mit Farbstoff**

Art.-Nr. 051178

Verkehrsbezeichnung
Zuckerstreusel

Zutatenliste	ca. %
Zucker	93,9
Glukosesirup	3,7
Pflanzliches Fett (Ölpalme)	2,3
Emulgator Lezithin (Soja)	0,1
Farbstoff E 132	< 0,1
Trennmittel Talkum	< 0,1
Vanillin	< 0,1

Lebensmittelrechtliche Hinweise
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	1.735	kJ
Brennwert	409	kcal
Fett	2,4	g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2	g
Kohlenhydrate	97	g
davon Zucker	95	g
Eiweiß	0	g
Salz	0	g

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 28.09.2017, falls sie nicht vorher wegen notwendiger Änderungen widerrufen werden.

HANNES G. WERNER GMBH + Co. KG			
	Qualitätsmanagementsystem Formblätter	freigegeben und gültig ab: 27.09.2017	Seite : 2 von: 3
		Freigabeunterschrift siehe Seite 1	
Version 01	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001	

**Zuckerstreusel blau
mit Farbstoff**

Art.-Nr. 051178

Allergene	Lt. Rezeptur vorhanden	Als Spur in Zutaten deklariert *	Kreuzkontami- nation bei Her- stellung möglich *
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeug- nisse	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und Krebstierer- zeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und Eierzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeug- nisse	Nein	Nein	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Ja, Sojalezithin	Entfällt	Entfällt
Milch- und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Nein
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sellerie und Sellerieerzeug- nisse	Nein	Nein	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und Sesamsa- menerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg	Nein	Nein	Nein
Lupine und Lupinerzeug- nisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere (Schnecken, Muscheln und Kopffüßer) und Weichtiererzeugnisse	Nein	Nein	Nein

* Spurendeklaration empfohlen.

Keine Garantie für die Abwesenheit unbeabsichtigter Spuren dieser oder anderer Allergene.

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 28.09.2017, falls sie nicht vorher wegen notwendiger Änderungen widerrufen werden.

HANN S G. WERNER GMBH + Co. KG			
	Qualitätsmanagementsystem Formblätter	freigegeben und gültig ab: 27.09.2017	Seite : 3 von: 3
		Freigabeunterschrift siehe Seite 1	
Version 01	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001	

**Zuckerstreusel blau
mit Farbstoff**

Art.-Nr. 051178

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.

Das in den Zuckerstreuseln enthaltene Sojalezithin wird nachweislich und rückverfolgbar aus gentechnisch nicht veränderter Soja gewonnen und streng getrennt von GVO-Sorten erzeugt. Es ist demnach auch PCR-negativ, was uns für jede Anlieferung durch ein chargenbezogenes Analysenzertifikat bestätigt wird.

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 28.09.2017, falls sie nicht vorher wegen notwendiger Änderungen widerrufen werden.