

| | | |
|---|--------------------------------|-----------------------------|
|  | <h1>Produkt-Spezifikation</h1> | Revision 1 Seite 1 von 3 |
| | <h2>S-1 Zubereitung</h2> | |

| | | | |
|-----------------------------|---------------------------------|-----------------|------------|
| Artikel-Nr.: | 733 | Version: | 001 |
| Produktbezeichnung: | BIO Haselnuss Zubereitung | V-Datum: | 13.01.2021 |
| Kunde: | Hofmolkereien / Dosenkunden | | |
| Artikel-Nr. Kunde: | | | |
| Artikel-Bezeichnung: | | | |
| Verwendungszweck: | für Joghurt | | |
| Dosageempfehlung: | 20% | | |
| Ökokontrollstelle: | DE-ÖKO-001 | | |
| | EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft | | |
| Hersteller: | Lausitzer Food Ingredients GmbH | | |
| | Hauptstraße 79 | | |
| | 02689 Sohland a. d. Spree | | |
| Kontakt: | Christoph Saupe | | |
| Telefon: | +49 (0) 35936/395-933 | | |
| Email: | christoph.saupe@lausitzer.de | | |

1. Informationen zur Zusammensetzung

| | | |
|----------------------|---|---|
| Fruchtgehalt: | 11,5 % | Haselnüsse |
| Zutaten: | 43,0 % | Rohrzucker* |
| | 36,2 % | Wasser |
| | 6,00 % | Haselnüsse* (Herkunft: i.d.R. Italien) |
| | 5,50 % | Haselnussmark* (Herkunft: i.d.R. Türkei, Italien) |
| | 5,00 % | Invertzuckersirup* |
| | 3,00 % | Stärke* |
| | 1,00 % | Karamellzuckersirup* |
| | 0,30 % | Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl E 410* |
| | Generell gilt: Herkunftsländer der Rohwaren können sich ändern! | |
| | * = aus kontrolliert biologischem Anbau | |

2. Sensorik

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Geruch: | arteigen |
| Geschmack: | apypisch nach Haselnuss |
| Aussehen: | bräunlich |
| Konsistenz/Textur: | viskos |

3. Chemisch-physikalische Parameter

| | Soll | Min | Max | Einheit | Methode |
|--------------------------|-------|-------|-------|--------------|------------------|
| Lösliche Trockensubstanz | 60 | 58 | 62 | °Brix (20°C) | refraktometrisch |
| pH-Wert | 5,5 | 5,3 | 5,7 | | potentiometrisch |
| Dichte | 1,243 | 1,232 | 1,221 | g/ml (20°C) | rechnerisch |

4. Nährwertbezogene Angaben (Durchschnittswerte/100g) (berechnet nach Souci, Fachmann, Kraut: Nährwert-Tabellen)

| | Werte | Einheit | Kommentar |
|-----------------------------|---------------------------|--------------|-----------------------------|
| Brennwert | 1178 | kJ | - |
| | 280 | kcal | - |
| Fett | 7,7 | g | - |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 | g | - |
| Kohlenhydrate | 50,4 | g | - |
| davon Zucker | 47,6 | g | - |
| Eiweiß | 1,5 | g | - |
| Ballaststoffe | 1,3 | g | - |
| Salz | 0,003 | g | - |
| geändert: | 26.08.2015 Schlenkrich | geprüft: | 03.11.2015 Henke |
| | | freigegeben: | 11.11.2015 Schlenkrich |
| | | | S-1 Zubereitungen |

| | | |
|---|------------------------------|-----------------------------|
|  | Produkt-Spezifikation | Revision 1 Seite 2 von 3 |
| | S-1 Zubereitung | |

| | | | |
|----------------------------|---------------------------|-----------------|------------|
| Artikel-Nr.: | 733 | Version: | 001 |
| Produktbezeichnung: | BIO Haselnuss Zubereitung | V-Datum: | 13.01.2021 |

5. Mikrobiologischer Status

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Gesamtkeimzahl | kleiner 100 ^{KBE} /g |
| Hefen und Schimmelpilze | negativ /g |
| Haltbarmachung | Pasteurisation |

6. Lagerung

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Lagertemperatur: | 10 - 20 °C |
| Mindesthaltbarkeit ab Produktion: | 24 Monate |

Gewährleistung jeder Art nur bezogen auf verschlossenes Originalgebilde. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen!

7. Verpackung

| | |
|--------------|---|
| Art: | 5 kg Weißblechdose, für Lebensmittel geeignet |
| Füllvolumen: | 5 kg |

8. Informationen zur Gentechnik

Das vorliegende Produkt enthält keine Rohstoffe, die nach derzeitigem Kenntnisstand aus gentechnisch veränderten Organismen i.S. der Richtlinie 2001/18/EG gewonnen werden.

Lebensmittel die unter Verwendung des vorliegenden Produktes hergestellt werden, unterliegen somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 sowie Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.

9. Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II)

| | | Enthalten | Angabe des Inhaltsstoffes |
|-----|---|--|---------------------------|
| 1. | Glutenhaltiges Getreide | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |
| 2. | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |
| 3. | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |
| 4. | Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |
| 5. | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |
| 6. | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |
| 7. | Milch und daraus gewonnen Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |
| 8. | Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse | <input checked="" type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN | Haselnüsse |
| 9. | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |
| 10. | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |
| 11. | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |
| 12. | Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnisse zu berechnen sind. | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |
| 13. | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |
| 14. | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | - |

| | | | | | |
|-----------|---------------------------|----------|---------------------|--------------|---------------------------|
| geändert: | 26.08.2015 Schlenkrich | geprüft: | 03.11.2015 Henke | freigegeben: | 11.11.2015 Schlenkrich |
|-----------|---------------------------|----------|---------------------|--------------|---------------------------|

| |
|-----------------------------|
| S-1 Zubereitungen |
|-----------------------------|

| | | |
|---|--------------------------------|-----------------------------|
|  | <h1>Produkt-Spezifikation</h1> | Revision 1 Seite 3 von 3 |
| | <h2>S-1 Zubereitung</h2> | |

| | | | |
|----------------------------|---------------------------|-----------------|------------|
| Artikel-Nr.: | 733 | Version: | 001 |
| Produktbezeichnung: | BIO Haselnuss Zubereitung | V-Datum: | 13.01.2021 |

Haftungsausschluss

Diese Spezifikation beschreibt nach bestem Wissen und Gewissen die Zusammensetzung und Eigenschaften unseres Produktes. Sie ersetzt alle vorherigen Fassungen und ist auch ohne Unterschrift gültig. Aufgrund von Rohstoffschwankungen können Abweichungen im Rahmen der Guten Herstellungspraxis zur Standardisierung des Produktes nötig sein. Dieses Produkt und seine Zutaten entsprechen den deutschen bzw. europäischen lebensmittelrechtlichen Vorgaben.

Die Zulässigkeit unseres Produktes kann auf bestimmte Anwendungen beschränkt sein. Es obliegt dem Abnehmer dafür Sorge zu tragen, dass die Weiterverarbeitung unseres Produktes sowie das Inverkehrbringen des damit hergestellten Lebensmittels den einschlägigen Rechtsnormen entsprechen, wobei ggf. auch besonderen Bedürfnissen, wie z.B. denen von Kindern, Rechnung getragen werden muss.

Lausitzer Food Ingredients GmbH

i. A. Barbara Nitsche

13.01.2021

| | | | | | |
|-----------|---------------------------|----------|---------------------|--------------|---------------------------|
| geändert: | 26.08.2015 Schlenkrich | geprüft: | 03.11.2015 Henke | freigegeben: | 11.11.2015 Schlenkrich |
|-----------|---------------------------|----------|---------------------|--------------|---------------------------|

| |
|-----------------------------|
| S-1 Zubereitungen |
|-----------------------------|