

PRODUKTSPEZIFIKATION
PRODUCT SPECIFICATION



KUNDE <i>CUSTOMER</i>			
LIEFERANT <i>SUPPLIER</i>	Confiserie Mutter GmbH & Co.KG Bächleweg 2 79713 Bad Säckingen Germany		
KONTAKT <i>CONTACT</i>	Telefon: <i>telephone:</i>	0049(0) 7761-933270-0	
	Mail: <i>mail:</i>	info@krokant.de	
	Notfall: <i>emergency:</i>	0049(0) 7761-933270-34	
PRODUKT <i>PRODUCT</i>	Karamellplättchen 25 mm rund Espresso Mandeln <i>Caramel blanks 25 mm round espresso almonds</i>		
ART.-NR.: <i>ITEM NO.:</i>	2000ES02		
VERKEHRSBEZEICHNUNG <i>SALES NAME</i>	Karamell Espresso <i>Caramel espresso</i>		
HERKUNFTSLAND <i>MANUFACTURING COUNTRY</i>	Deutschland <i>Germany</i>		
ZOLL-NR. <i>CUSTOMS NUMBER</i>	17049099		
VERPACKUNG <i>PACKAGING</i>	PP-Eimer Trockenbeutel Lufpolsterfolie Kontrollnummer Produktetikett <i>polypropylene-bucket desiccant bag bubble wrap control number / product label</i>		
INHALT STÜCKZAHL <i>CONTENT QUANTITY</i>	3 kg ca. 1935 Stück <i>3 kg ca. 1935 pieces</i>		
MHD AB PRODUKTION <i>BEST BEFORE DATE FROM PRODUCTION</i>	12 Monate <i>12 months</i>		
RESTLAUFZEIT <i>REMAINING TERM</i>	6 Monate <i>6 months</i>		
KENNZEICHNUNG RÜCKVERFOLGBARKEIT <small>Die Anforderungen der VO (EG) 178/2002 in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit der Lebensmitteln werden in allen Produktions- und Vertriebsstufen erfüllt.</small> LABEL TRACEABILITY <small>The requirements of VO (EG) 178/2002 regarding the traceability of foodstuffs are met at all stages of production and distribution.</small>	Beispiel MHD / Chargenkennzeichnung <i>example MHD / charge identification</i>	12-2019 0195	
	Definition der Elemente <i>definition of the elements</i>	Monat-Jahr (MHD) Produktions-Charge (Kalenderwoche-Jahr-Tag) <i>month-year (MHD) produciton-charge (week-year-day)</i>	
TRANSPORT - UND LAGERBEDINGUNGEN <i>TRANSPORT - AND STORAGE CONDITIONS</i>	Trocken Luftfeuchtigkeit ca. 55% Temperatur: 18° - 22° C <i>dry humidity approx. 55% temperature: 18-22° C</i>		
ZUTATENLISTE <small>- In absteigender Reihenfolge - Allergene hervorgehoben</small> INGREDIENTS <small>- descending order - allergens highlighted</small>	ROHSTOFF RAW MATERIAL	LÄNDER URSPRUNG COUNTRIES OF ORIGIN	PROZENTE PERCENTAGE
	Rübenzucker <i>beet sugar</i>	Deutschland <i>Germany</i>	55,69%
	Mandeln <i>almonds</i>	USA <i>USA</i>	14,74%
	Kaffeebohnen gemahlen <i>coffee beans</i>	Mittelamerika <i>Central America</i>	9,83%
	Rohrzucker <i>raw cane sugar</i>	Südamerika <i>South America</i>	9,83%
	Dextrose <i>dextrose</i>	Frankreich <i>France</i>	5,32%
	Butter <i>butter</i>	Deutschland <i>Germany</i>	1,64%
	Instantkaffee <i>instant coffee</i>	Deutschland <i>Germany</i>	1,64%
	Kakaobutter <i>cocoa butter</i>	Afrika <i>Africa</i>	1,31%

PRODUKTSPEZIFIKATION
PRODUCT SPECIFICATION



KUNDE
CUSTOMER

NÄHRWERTE Nährwertermittlung aus Literatur pro 100g NUTRITIONAL nutritional values from literature per 100g	MENGE QUANTITY	EINHEIT UNIT
Energie (Kilojoule) <i>energie (Kilojoule)</i>	1741	kJ
Energie (Kilokalorien) <i>energie (Kilocalories)</i>	416	kcal
Eiweiß <i>protein</i>	3,6	g
Kohlenhydrate <i>carbohydrates</i>	72	g
davon Zucker <i>thereof sugar</i>	71	g
Fett <i>fat</i>	12	g
davon gesättigte Fettsäuren <i>thereof saturated fatty acids</i>	7,4	g
Salz <i>salt</i>	0,2	g

SENSORIK SENSORY PROPERTIES		
Konsistenz <i>texture</i>		knusprig crunchig <i>crispy crunchy</i>
Aussehen / Farbe <i>appearance / colour</i>		dunkelbraun grobe Oberfläche <i>dark brown rough surface</i>
Geruch <i>smell</i>		Röstaromen <i>roasting aromas</i>
Geschmack <i>flavour</i>		karamellig Mandeln Espresso geschmack <i>caramely almonds espresso</i>

MIKROBIOLOGISCHE DATEN MICROBIOLOGICAL DATA	PARAMETER PARAMETER	METHODE METHOD	RICHTWERT GUIDELINE LEVEL	WARNWERT CRITICAL LEVEL
	Aerobe mesophile Keimzahl /g <i>aerobic mesophilic bacterial count /g</i>	ISO 4833	50000	
	Enterobacteriaceae /g <i>enterobacteriaceae /g</i>	ISO 21528-2	100	1000
	Escherichia coli /g <i>escherichia coli /g</i>	ISO 16649-2	10	100
	Hefen /g <i>yeasts /g</i>	ISO 21527-2	500	5000
	Schimmelpilze /g <i>moulds /g</i>	ISO 21527-2	500	5000
	Salmonellen /25g <i>salmonellae / 25g</i>	ISO 6579	negativ <i>negative</i>	negativ <i>negative</i>

AFLATOXINE
AFLATOXINE

Zur Herstellung unserer Produkte verarbeiten wir nur spezifizierte Ölsamen / Rohstoffe, die bei jeder Lieferung von unseren Lieferanten und stichprobenartig von uns auf Aflatoxine untersucht wurden. Diese Zertifikate sind bei uns einsehbar. Die Grenzwerte entsprechen den Verordnungen (EG) Nr. 396/2005 und Nr. 1881/2006 in den zur Zeit gültigen Fassungen.
For our products, we use only specified oil seeds / raw materials. Our suppliers analyze each batch delivered to us for aflatoxins. Added to that, we subject the raw materials we receive to an analysis for aflatoxins on a random base. The analysis is carried out in an external laboratory. The certificates are available in our company. The limiting values comply with the Regulations (EC) No. 396/2005 and No. 1881/2006 as amended.

RÜCKSTANDSANALYTIK
RESIDUE ANALYSIS

Zur Herstellung unserer Produkte verarbeiten wir nur lebensmittelrechtlich einwandfreie Rohstoffe. Von unseren Rohstofflieferanten wird uns grundsätzlich die Einhaltung der Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV) bestätigt. Zusätzlich lassen wir bei einem externen Untersuchungslabor Stichprobenuntersuchungen auf Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber und Arsen) und Pestizide gemäss der Rückstands-Höchstmengenverordnung vom 05.11.1999 (BGBl. I S 2082) in der zur Zeit gültigen Fassung durchführen.
For the manufacture of our products, we use only products that comply with the food law. Our raw materials suppliers always confirm their compliance with the Regulation on Maximum Residue Levels. Added to that, we subject the raw materials we receive to an analysis for heavy metals (lead, cadmium, mercury and arsenic) and pesticides on a random base. The analysis is carried out in an external laboratory according to the German Regulation on Maximum Residue Levels of 5 November 1999 (Federal Gazette I p. 2082) as amended.

PRODUKTSPEZIFIKATION
PRODUCT SPECIFICATION



KUNDE
CUSTOMER

ALLERGENE Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 ALLERGENS use of ingredients with allergenic potential according to VO (EU) No. 1169/2011	KATEGORIE CATEGORY	ALS ZUTAT ENTHALTEN INCLUDED AS AN INGREDIENT		KREUZKONTAMINATION MÖGLICH CROSS-CONTAMINATION POSSIBLE		TYP UND HERKUNFT TYPE AND ORIGIN
		JA YES	NEIN NO	JA YES	NEIN NO	
	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats and spelt or hybrid varieties) and products thereof</i>		x			
	Sesamsaat und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>sesame seed and products thereof</i>		x			
	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>soybeans and products thereof, incl. refined oils</i>		x			
	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>peanuts and products thereof</i>		x			
	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>hard-shelled nuts and products thereof</i>	x		x		Mandeln <i>almonds</i> Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten <i>May contain traces of other nuts</i>
	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>moustarad and products thereof</i>		x			
	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>milk and products thereof</i>	x				Butter <i>butter</i>
	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>eggs and products thereof</i>		x			
	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>crustaceans and products thereof</i>		x			
	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>mussels and products thereof</i>		x			
	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>fish and products thereof</i>		x			
	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>lupin and products thereof</i>		x			
	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>celery and products thereof</i>		x			
	Schwefeldioxid, Sulfine, deren Gehalt 10 mg/kg, bzw. 10mg/l übersteigt. <i>sulphur dioxide, sulphites, whose concentration exceeds 10/mg/kg or 10ml/L</i>		x			

PRODUKTSPEZIFIKATION
PRODUCT SPECIFICATION



KUNDE
CUSTOMER

BESONDERE ERNÄHRUNGSFORMEN SPECIAL DIETS	GEEIGNET APPROPRIATE		HINWEIS EVIDENCE
	KATEGORIE CATEGORY	JA YES	
Vegane Ernährung <i>vegan food</i>			x
Ovo-lacto-vegetarische Ernährung <i>ovo-lacto vegetarian diet</i>			x
Ovo-vegetarische Ernährung <i>ovo-vegetarian diet</i>	x		
Lacto-vegetarische Ernährung <i>lacto-vegetarian diet</i>			x
Alkoholabstinente Ernährungsweise <i>alcohol abstinence diet</i>	x		
Glutenfreie Ernährungsweise <i>gluten-free diet</i>	x		
Lactosefreie Ernährungsweise <i>lactose-free diet</i>			x
Halal <i>halal</i>			x
Koscher <i>kosher</i>			x

QUALITÄTSSICHERUNG HACCP QUALITY ASSURANCE HACCP	JA YES		NEIN NO	
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept <i>There is a HACCP concept for the production process</i>	x			
Sensorische Wareneingangskontrolle <i>sensory incoming goods inspection</i>	x			
Kontrollsieb <i>control sieve</i>	x			
Der Betrieb / der Produktionsprozess ist zertifiziert nach <i>The company / the production process is certified according to</i>				
ISO 9001 <i>ISO 9001</i>			x	
IFS <i>IFS</i>			x	
BRC <i>BRC</i>			x	
BIO <i>BIO</i>	x			
Sonstige <i>other</i>			x	

GVO-STATUS + GMO
GVO-STATUS + GMO


Zur Herstellung unserer Produkte verwenden wir keine Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die gentechnisch veränderte Organismen im Sinne der Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 enthalten, oder aus solchen bestehen. Es wurden bei uns sämtliche Rohstoffe identifiziert, bei denen eine Möglichkeit bezüglich der Herstellung oder der Kontamination mit gentechnisch veränderten Organismen besteht. Von den jeweiligen Lieferanten dieser Rohstoffe wurde uns mit Zertifikat bestätigt, dass die von Ihnen gelieferten Produkte entsprechend der oben genannten Verordnungen bis zum Ursprung keinen Anteil genetisch veränderter Organismen enthalten.
For the manufacture of our products, we do not use any food or food ingredients that contain genetically modified organisms or consist of such according to the definition in Regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003. All raw materials that bear the risk of being contaminated with or produced from genetically modified organisms have been identified. The respective suppliers have issued a certificate confirming that, from the origin, no genetically modified organisms (according to the above-mentioned regulations) were present in the products they delivered.

BESTRAHLUNG
RADIATION

Der Artikel wurde nicht mit kennzeichnungspflichtigen ionisierenden bzw. ultravioletten Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, die mit kennzeichnungspflichtigen ionisierenden bzw. ultravioletten Strahlen behandelt wurden.
The article has not been treated with ionising or ultraviolet radiation subject to labelling and does not contain ingredients treated with ionising or ultraviolet radiation subject to labelling.

NANOTECHNOLOGIE
NANOTECHNOLOGY

Zur Herstellung unserer Produkte verwenden wir keine Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die unter Nanotechnologie hergestellt wurden bzw. Nanomaterialien enthalten. Von den Lieferanten unserer Rohstoffe wird uns bestätigt, dass die von Ihnen gelieferten Produkte nicht behandelt wurden.
For the manufacture of our products we do not use any food or food ingredients that have been produced using nanotechnology or that contain nanomaterials. Our raw material suppliers confirm that the products supplied to us have not been treated.

PRODUKTSPEZIFIKATION PRODUCT SPECIFICATION		
KUNDE CUSTOMER		
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG VERPACKUNG DECLARATION OF CONFORMITY PACKAGING	Die von uns verwendeten produktberührenden Verpackungen entsprechen der Verordnung (EU) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und (EU) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen sowie dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV) in der jeweils gültigen Fassung. Die verwendeten, produktberührenden Verpackungen halten die Vorgaben der Richtlinie (EG) 94/62 über Schwermetallgehalte und der Verordnung (EG) 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), in der jeweils gültigen Fassung ein. <i>All food contact packaging materials we use comply with Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and Commission Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food as well as with the German Food and Feed Book and the German Consumer Goods Ordinance, all as amended. All food contact packaging materials we use comply with the heavy metal values laid down in Council Directive 94/62/EC and with the requirements of Regulation (EC) No 1907/2006 concerning Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals (REACH), all as amended.</i>	
WEITERE LEBENSMITTELRECHTLICHE BESTIMMUNGEN OTHER FOOD LAW PROVISIONS	Der genannte Artikel entspricht dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, insbesondere folgenden Rechtsvorschriften: -VO (EG) 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit -VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene -VO (EG) 1881/2006 zur Festlegung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln -VO (EG) 1169/2011 betreffend die Informationen der Verbraucher über Lebensmittel -Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) -Bundesdeutsche Lebensmittelhygieneverordnung und Kontaminatenverordnung <i>The article mentioned corresponds to the German and European food law, in particular the following legal regulations:</i> <i>-Regulation (EC) 178/2002 laying down the general principles of food law and laying down procedures in matters of food safety</i> <i>-Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs</i> <i>-Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs</i> <i>-Regulation (EC) No 1169/2011 concerning consumer information on foodstuffs</i> <i>-Food and Feed Code (LFGB)</i> <i>-Federal German Food Hygiene Ordinance and Contaminates Ordinance</i>	
PESTIZIDE UND SCHWERMETALLE PESTICIDES AND HEAVY METALS	Zur Herstellung unserer Produkte verarbeiten wir nur lebensmittelrechtlich einwandfreie Rohstoffe. Von unseren Rohstofflieferanten wird uns grundsätzlich die Einhaltung der Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV) bestätigt. Zusätzlich lassen wir bei einem externen Untersuchungslabor Stichprobenuntersuchungen auf Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber und Arsen) und Pestizide gemäss der Rückstands-Höchstmengenverordnung vom 05.11.1999 (BGBl. I S 2082) in der zur Zeit gültigen Fassung durchführen. <i>For the manufacture of our products, we use only products that comply with the food law. Our raw materials suppliers always confirm their compliance with the Regulation on Maximum Residue Levels. Added to that, we subject the raw materials we receive to an analysis for heavy metals (lead, cadmium, mercury and arsenic) and pesticides on a random base. The analysis is carried out in an external laboratory according to the German Regulation on Maximum Residue Levels of 5 November 1999 (Federal Gazette I p. 2082) as amended.</i>	
RECHTLICHE GRUNDLAGEN LEGAL BASICS	<i>Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren' und ergänzende rechtliche Grundlagen (in den z.Z. geltenden Fassungen)</i> <i>Guiding principles for oilseeds and masses and confectionery made from them' and supplementary legal bases (in current versions)</i>	
BESTÄTIGUNG CONFIRMATION	Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift. <i>This data sheet has been prepared electronically and does not require a handwritten signature.</i>	
ERSTELLT VON: CREATED FROM:	GÜLTIG AB VERSION: VALID ON / VERSION:	FREIGABE AM VON RELEASE AT FROM
02.09.2019	26.09.2019	26.09.2019
BH	1	RM 