



1. Allgemeine Angaben

21.04.16

Artikel-Bezeichnung	Mandelmasse 1:1		
Artikel - Nummer	7070	EAN Code	7 640117 640701
Sachbezeichnung	Mandelmasse		
Hersteller / Ursprung	backaldrin Suisse AG, Neumühlestrasse 40, Winterthur, Schweiz		

2. Produktbeschreibung

2.1. Speziell

Diese Mandelmasse ist sofort verarbeitbar und dressierfähig

2.2. Anwendungshinweis

Die Mandelmasse lässt sich direkt in Gebäcke einarbeiten und bewirkt eine verlängerte Frische des Gebäcks. Sie kann auch mit weiteren Rohstoffen vermischt und anschliessend weiter verarbeitet werden.

2.3. Sensorische Merkmale

Qualitätsrelevante sensorische Merkmale (z.B. Aussehen, Geschmack, Konsistenz etc.).

Merkmal	Ergebnis
Struktur / Aussehen	pastöse Struktur, ganz leicht körnig
Farbe	hell
Geruch	süsser Mandel Geruch
Konsistenz	pastöse

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

 Ja

 Nein

2.4. Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit	12.5 kg
Verpackungsgrösse	12.5 kg
Palettengrösse	500 kg
Gebindeart	Kessel
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	PP

2.5. Produktehandling

Transportbedingungen	trocken, kühl
Lagerbedingungen	trocken, kühl ca. 10°C
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	150 Tage ab Produktion
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	100 Tage



Datierungstyp	offen
Produktehandling (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	Nach Gebrauch sofort wieder verschliessen Nicht mit unsauberen und nassen Arbeitsgeräten Produkt entnehmen Bitte kühl stellen, da nicht konserviert

3. Zusammensetzung

3.1. Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäss LMV)

- Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

Zutaten	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Mandeln	USA	40%
Zucker	CH / EU	
Wasser	CH	
Feuchthaltemittel (Sorbit)	EU	
Invertzucker	EU	
Salz	CH	
nat. Zitronenaroma	EU	
Konservierungsmittel (Sorbinsäure)	EU/USA	

3.2. Deklaration von allergenen Zutaten

Kategorie	Ist im Produkt > 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)	kann
	ja	nein		
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.		X		X
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		X		
Eier und daraus hergestellte Produkt		X		
Fische und daraus hergestellte Produkte		X		
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		X		
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		X		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		X		
Hartschalenobst wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte	X		Mandeln - kann Spuren von Haselnüssen enthalten	X
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte		X		
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		X		
Senf und Senferzeugnisse		X		
Sulfite (E 220 – 224, 226 – 228) (> 10mg/kg)		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		



4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV); Durchschnittswerte

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss	7,5 g	KJ	1664
Kohlenhydrate	47,4 g	Kcal	397
Fett	21,4 g		
Ballaststoffe	6,0 g		
Wasser	16,3 g		

Werte sind berechnet: (Souci-Fachmann-Kraut) (Richemont Kollektion)

Werte sind analytisch bestimmt

Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?

Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig

Ja

Nein

Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig

Ja

Nein

Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig

Ja

Nein

Ist das Produkt vegan / vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft

Ja

Nein

5. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet

Artikelnummer

Mindesthaltbarkeitsdatum

Produktionscode

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar

(Rohstoffe tierischen Ursprungs, Rohstoffe mit Risiko einer GVO-Kontamination etc.)

Ja

Nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert

Ja

Nein

6. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden

Ja

Nein

Ist ein Rückstellmuster vorhanden?

Ja

Nein

BRC Zertifizierung

Ja

Nein

7. Mikrobiologische Kennzahlen

Werden am Produkt mikrobiologische Kontrollen durchgeführt?

Ja

Nein

Wenn Ja, was wird kontrolliert?



Mikroorganismus	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*
Aerobe mesophile Keime	gemäss HyV		Gesetzl. Intervall
Hefen	gemäss HyV		Gesetzl. Intervall
Schimmel	gemäss HyV		Gesetzl. Intervall

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt Ja Nein

8. Chemische und physikalische Kennzahlen

Werden am Endprodukt chemische / physikalische Kontrollen durchgeführt? Ja Nein

Wenn Ja, was wird kontrolliert?

Untersuchter Stoff	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*
Zucker	gemäss HyV	Brix	1
	gemäss HyV		
	gemäss HyV		

* Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) ___ x pro Jahr, (3) auf Anweisung, (4) _____

9. GVO / Bestrahlung

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt? Ja Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden? Ja Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen welche gentechnisch verändert wurden? Ja Nein

10. Bestätigung

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version (inkl. den bestehenden resp. kommenden Ergänzungen/Änderungen). Im Rahmen von Produktentwicklungen behalten wir uns kleinere Anpassungen vor.

Winterthur, 21.04.16/MK

backaldrin Suisse AG

Marco Kuriger