



## 1. Allgemeine Angaben

21.04.16

<b>Artikel-Bezeichnung</b>	<b>Noisette Deluxe 18%</b>		
<b>Artikel - Nummer</b>	7141	<b>EAN Code</b>	7 640117 641418
<b>Sachbezeichnung gemäss LMV</b>	Haselnuss Backmasse mit 18% Haselnüssen		
<b>Hersteller / Ursprung</b>	backaldrin Suisse AG, Neumühlestrasse 40, Winterthur, Schweiz		

## 2. Produktbeschreibung

### 2.1. Anwendungshinweis

Die Haselnuss-Füllmasse (Backmasse) 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.

### 2.2. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Ergebnis
Struktur / Aussehen	pastöse Struktur, ganz leicht körnig
Farbe	bräunlich
Geruch	süsslich, leicht nach Zimt und Kakao
Konsistenz	pastöse

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

 Ja

 Nein

### 2.3. Lieferform / Verpackungsart

<b>Verkaufseinheit</b>	10 kg
<b>Verpackungsgrösse</b>	10 kg
<b>Palettengrösse</b>	480 kg
<b>Gebindeart</b>	Karton
<b>Verpackungsmaterial</b> (Primärverpackung)	PE

### 2.4. Produktehandling

<b>Transportbedingungen</b>	trocken, kühl
<b>Lagerbedingungen</b>	trocken, kühl
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum</b> (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	150 Tage
<b>Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung</b> (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	100 Tage
<b>Datierungstyp</b>	offen
<b>Produktehandling</b> (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 LMG)

- Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

Zutaten	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Zucker	CH / EU	
Edelsoja	CA	Absolut gentech frei
Haselnüsse	TR / EU	18%
Wasser	CH	
Weizenquellstärke	EU	
Feuchthaltemittel (Sorbit)	EU	
Haselnussaroma	EU	
Salz	CH / EU	
Glukose	EU	
Orangen	EU	
Konservierungsmittel (Sorbinsäure)	EU / USA	
Schokoladen-, Kakaopulver	CH	
Zimt	USA / SA	
Säuerungsmittel (Zitronensäure)	USA	
natürliches Orangen-, Zitronenaroma	EU	

#### 3.2. Deklaration von allergenen Zutaten

Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)	kann
	ja	nein		
<b>Glutenhaltiges Getreide</b> wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	X		Weizenquellstärke	
<b>Milch</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		X		
<b>Eier</b> und daraus hergestellte Produkte		X		
<b>Fische</b> und daraus hergestellte Produkte		X		
<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Produkte		X		
<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Produkte	X		Sojabohnen	
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte		X		
<b>Hartschalenobst</b> wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte	X		Haselnüsse - kann Spuren von Mandeln enthalten	X
<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Produkte		X		
<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		X		

Senf und Senferzeugnisse		X	
Sulfite (E220 – 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	10.7 g	KJ	1566
Kohlenhydrate	49.7 g	Kcal	374
Fett	16.0 g		
Ballaststoffe	5.0 g		
Wasser	18.0 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		Gesetz. Intervall
Hefen	gemäss HyV		Gesetz. Intervall
Schimmel	gemäss HyV		Gesetz. 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

--