

SPEZIFIKATION

Produktbezeichnung **Marzipan-Stange weiss 250 g**

Art.- Nr. 1.24s

1 ALLGEMEINE ANGABEN

Art. - Nr. / - Bezeichnung Kunde	? / Marzipan-Stange weiss 250 g
Sachbezeichnung gemäss LGV	Marzipan
Hersteller / Produzent	olo marzipan O. Lohner AG
Adresse	Bernstrasse 37a
	CH-3421 Lyssach

2 PRODUKTBESCHREIBUNG

2.1 Sensorische Merkmale

Merkmal	Sollwerte / Unakzeptable Fehler
Aussehen	weisse Marzipanstange
Geruch	nach Marzipan, ohne Fremdgeruch
Geschmack	nach Marzipan, ohne Fremdgeschmack
Textur	weich

2.2 Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit (z.B. Karton à 10 kg)	Karton mit 16 Stangen à 250 g
Verkaufseinheiten pro Paletten-Lage	16 Kartons
Verkaufseinheiten pro Palette	160 Kartons
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	Schlauchbeutelolie (OPPC 40 my)

2.3 Produkthandling

Transportbedingungen	max. 25°C / max. 70% rel. Luftfeuchte		
Lagerbedingungen (Temp./rel. Luftfeuchte)	4 -10°C / 30 - 65% <input type="checkbox"/>	11 - 15°C / 30 - 65% <input type="checkbox"/>	16 - 20°C / 30 - 65% <input checked="" type="checkbox"/>
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	360 Tage		
Produkthandling (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	-		

3 ZUSAMMENSETZUNG

3.1 Zutaten nach LGV in mengenmässig absteigender Reihenfolge

Zutaten	% Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / wichtige Bemerkungen
Zucker	57	CH	
Mandeln	35	Spanien / USA	
Feuchthaltemittel (Sorbit, E 420)	4.2	F	
Glucosesirup	2.8	CH	
Farbstoff (Titandioxid, E 171)	0.3	CH	
Feuchthaltemittel (Invertase, E 1103)	0.06	F	

3.2 Deklaration von allergenen Zutaten

Kategorie	Ist im Produkt > 1 g / kg enthalten		Typ. genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss)
	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst wie Wal-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia- und Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mandeln
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfite (E220-224 / 226-228, max. 10 mg SO ₂ / kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

4 ERNÄHRUNGSINFORMATIONEN

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Fett (g)	18	kJ	1'910
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1.7	kcal	457
Kohlenhydrate (g)	67		
davon Zucker (g)	61		
Ballaststoffe (g)	2		
Eiweiss (g)	6		
Salz (g)	0		

- Das Produkt ist vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?** Ja Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig
- Das Produkt ist ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil?** Ja Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig
- Das Produkt ist lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?** Ja Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig
- Das Produkt ist vegan / vegetabil?** Ja Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft

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 Primär-Verpackungsmaterialien sind spezifiziert und rückverfolgbar.** Ja Nein

6 MIKROBIOLOGISCHE KENNZAHLEN

Mikroorganismus	Grenzwerte	Methode
Aerobe mesophile Keime (KBE/g)	< 10'000	SLMB
Enterobacteriaceen (KBE/g)	< 10	SLMB
Escherichia coli (KBE/g)	< 10	SLMB
Hefen (KBE/g)	< 100	SLMB
Schimmelpilze (KBE/g)	< 100	SLMB
Salmonellen (KBE/25g)	n.n. in 25 g	SLMB

7 CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE KENNZAHLEN

Untersuchte Werte	Grenzwerte	Methode
Aflatoxin: B1	max. 2 µg/kg	SLMB
Aflatoxin: Summe B1+B2+G1+G2	max. 4 µg/kg	SLMB

8 GVO / BESTRAHLUNG

Es werden keine gentechnisch veränderten Rohstoffe und Produkte verwendet. Es wird bei der Behandlung von Rohmaterialien und Rohstoffen keine Bestrahlung / ionisierende Strahlung eingesetzt.

9 AUSKUNFT

olo marzipan O. Lohner AG
Bernstrasse 37a
CH-3421 Lyssach
Switzerland

Tel. ++41 (0)34 447 47 47
Fax ++41 (0)34 447 47 48
E-Mail info@olomarzipan.ch
Internet www.olomarzipan.ch

10 BESTÄTIGUNG

1. Olo marzipan bestätigt, dass nach einem Produktesicherheitsstandard sowie nach branchenüblicher GHP produziert wird und die gesetzlichen Anforderungen erfüllt werden.
2. Diese Spezifikation hat solange verbindliche Gültigkeit, bis eine von olo marzipan O. Lohner AG vorgelegte neue oder revidierte Spezifikation unterzeichnet ist.
3. Die Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu gemacht.

Ort / Datum

Lyssach, 15.04.2020

Firmenstempel / Unterschrift

olo marzipan
O. LOHNER AG LYSSACH

Markus Knecht