



Produktname: Frühstückswaffelbecher
Kunde: Weita AG
Artikel-Nr. Kunde: 1520.10519

Teil 1 Produktspezifische Anforderungen

1 a. Produktbeschreibung

Bezeichnung des Lebensmittels: Formwaffel
Charakter: konventionell, lose
Behandlungsform: Waffelmasse wird gesiebt, Waffel gebacken in Waffelform, kartoniert, palettiert

Aussehen: runde, gut ausgebackene Waffelbecher
Geruch: frisch, nach Waffel
Geschmack: frisch, nach Waffel
Konsistenz: zart-knusprig, kross

1 b. Zusammensetzung nach QUID (in absteigender Reihenfolge)

Die Zusammensetzung nach QUID steht keiner Deklarationsempfehlung gleich.
Die endgültige Produktkennzeichnung obliegt dem Kunden.

Zutaten:

Weizenmehl, Maisstärke, **Roggenmehl**, Palmfett, Emulgator: **Sojalecithin**; Trennmittel: Magnesiumcarbonat; Salz.

1 c. Nährwertbezogene Angaben pro 100g

Die Werte sind rein rechnerisch ermittelt und unterliegen einer natürlichen Schwankung.

Energie kJ/kcal:	1687 / 398
Fett:	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate:	82 g
davon Zucker:	1,3 g
Ballaststoffe:	3,4 g
Eiweiß:	9,8 g
Salz:	0,17 g

Die Nährwertangaben beziehen sich auf $4\% \pm 1\%$ Restfeuchte in der gebackenen Waffel.

1 d. Verwendungszweck / Zubereitungsempfehlungen

Zur Weiterverwendung in der Industrie.

1 e. Zielgruppe

Keine bestimmte Zielgruppe.

1 f. Physikalische Eigenschaften

Größe/Maße pro Stück (LxBxH): oben: $\varnothing 51 \text{ mm} \pm 5 \%$
unten: $\varnothing 36 \text{ mm} \pm 5 \%$
Höhe: $26 \text{ mm} \pm 5 \%$
Stück pro Karton: $500 \pm 2 \%$

Teil 2 Produktspezifische Qualitätsanforderungen

2 a. Lagerbedingungen + Haltbarkeit

Lagerhinweis: trockene, ungekühlte Lagerung bei max. 25°C und ca. 40 - 60% relative Luftfeuchte
Transport: ungekühlt, keine besonderen Anforderungen

MHD: 12 Monate
Restlaufzeit: 6 Monate



2 b. Mikrobiologische Anforderungen

In Anlehnung an die aktuell gültigen Richt- und Warnwerte nach DGHM für Patisseriewaren und Getreidemahlerzeugnisse:

Gesamtkeimzahl:	< 10 ⁶ /g
Hefen:	< 10 ³ /g
Schimmelpilze:	< 10 ³ /g
Enterobacteriaceae:	< 10 ³ /g
Escherichia coli:	< 10 ¹ /g
Salmonellen:	n.n. in 25g
Bacillus cereus:	< 10 ² /g
Koagulase positive Staphylokokken:	< 10 ² /g

2 c. Produktsicherheit

Das Produkt ist nach HACCP-Kriterien hergestellt, behandelt, verpackt sowie transportiert und zählt zur Produktgruppe Formwaffeln.

Fremdkörpermanagement: Durch ein intern installiertes Fremdkörpermanagement können wir einen Eintrag von Fremdkörpern in unserer Produktion weitestgehend ausschließen. Die sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten und deren Angaben zu den Rohstoffen garantieren Fremdkörperminimierung im Endprodukt. Zusätzlich wird jeder Ansatz Waffelmasse gesiebt (Maschenweite 2mm).

Teil 3 Verpackung

3 a. Primärverpackung / Angaben zur Folienverpackung der VPE

Verpackungsart:	Karton (Art.-Nr.: 70025)
Material + Qualität:	Wellpappe B1613
Druckverfahren:	unbedruckt
Abmessungen LxBxH:	ca. 297 mm x 262 mm x 240 mm (Außenmaß)
Gewicht Karton:	ca. 207 g

3 b. Sekundärverpackung / Angaben zur Umverpackung

Verpackungsart:	/
Material + Qualität:	/
Druckverfahren:	/
Abmessungen in LxBxH:	/
Gewicht Karton:	/

3 c. Palettenangaben

Palettenart:	Europalette
Außenmaße inkl. Palette in LxBxH:	ca. 1200 mm x 800 mm x 1834 mm
Anzahl der Lagen:	7
Anzahl Kartons pro Lage:	12
Anzahl Kartons pro Palette:	84
Palettenkennzeichnung:	MHD (TT.MM.JJ), Charge/Split (JXXXXX/0) (J= Jahr, XXXXX=automatisch vergebene Nummer, /0=Split: Produktionstag)

Teil 4 Allergendaten gemäß EU-Einstufung

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung Minimale Kontamination, z.B. durch die Luft, sind unvermeidbar und davon nicht betroffen.	Im Produkt laut Rezeptur enthaltene Allergene		Mögliche Kreuzkontamination
1. Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnis (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)	x	Weizenmehl, Roggenmehl	
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
4. Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse			
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			
6. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Sojalecithin	
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)			x
8. Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			
12. Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben			
13. Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse			
14. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			