Hanns G. Werner GmbH + Co. KG			
Werner's	Qualitätsmanagementsystem	freigegeben und gültig ab: 2.1.2023	
	Formblätter	1	
Version 14	Produktspezifikation Basisinformation	Codierun QMS-7_2-03-	•

Zuckerstreusel bunt mit Farbstoff

Art.-Nr. 05459

Verkehrsbezeichnung	
Zuckerstreusel	

Zutatenliste	ca.%
Zucker	94,3
Glukosesirup	3,4
Stärke (Mais)	1,3
Pflanzliches Öl (Kokos, Raps)	0,9
Farbstoff (E 100, E 120, E 131, E 132, E 160a)	< 0,1
Emulgator (Lezithin)	< 0,1

Lebensmittelrechtliche Hinweise

Zusätzliche Angabe für die EU:

Der enthaltene Emulgator wird aus Sonnenblume und/oder Raps gewonnen

E 100: ca. 17 mg/kg, E 120: ca. 72 mg/kg, E 131: ca. 5 mg/kg, E 132: ca. 47 mg/kg

zulässige Höchstmenge der limitierten Farbstoffe insgesamt: 300 mg/kg

Erreichbarkeit im Krisenfall:

Tel.: 04122-9576-0 (tagsüber), Tel.: 04122-9576-55 (außerhalb der Geschäftszeiten)

Bitte teilen Sie uns Ihre Kontaktdaten im Krisenfall innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten mit.

Nährwerte	auf 100g I	perechnet
Brennwerte	1.700	kJ
Brennwerte	406	kcal
Fett	1	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1	g
Kohlenhydrate	98	g
davon Zucker	97	g
Eiweiß	0	g
Salz	0,00	g

Hanns G. Werner GmbH + Co. KG			
Werner's [®]	Qualitätsmanagementsystem	freigegeben und gültig ab: 2.1.2023	
	Formblätter	12/	
Version 14	Produktspezifikation Basisinformation	Codierun QMS-7_2-03-	•

Mikrobiologische Parameter	Grenzwert	Methode
Gesamtkeimzahl Bakterien	max. 1.000 KBE/g	ISO 4833
Gesamtkeimzahl Schimmelpilze /	max. 100 KBE/g	ISO 7954
Coliforme Keime	max. 10 KBE/g	ISO 10172

TSE Erklärung

Hiermit erklären wir, dass wir für die Herstellung unseres oben angegebenen Produkts nur folgende Rohstoffe tierischen Ursprungs verwenden:

• E 120

Diese Rohstoffe gehören nicht zum Risikomaterial und stehen nicht in Verdacht, TSE zu übertragen.

Hanns G. Werner GmbH + Co. KG		
Werner's [®]	Qualitätsmanagementsystem Formblätter	freigegeben und gültig ab: 2.1.2023 Seite:3 von: 4
Version 14	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001

Allergene	It. Rezeptur vorhanden	als Spur in einer Zutat deklariert	im Betrieb vorhanden, nur zur Information	in der selben Abteilung verarbeitet, Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide sowie	Nein	Nein	Ja, Weizen,	Nein
daraus hergestellte Erzeugnisse			Gerste	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	Nein	Nein	Nein
Eier und Eierzeugnisse	Nein	Nein	Nein	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	Nein	Nein	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	Nein	Ja	Nein
Milch- und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Ja	Nein
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja, Mandeln	Nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	Nein	Nein	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg	Nein	Nein	Ja	Nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein	Nein	Nein	Nein
Weichtiere (Schnecken, Muscheln und Kopffüßer) und Weichtiererzeugnisse	Nein	Nein	Nein	Nein

Verantwortlich für die Allergenkennzeichnung im Endprodukt ist unser Kunde. Diese Information liefert die erforderlichen Daten zur Entscheidung.

Keine Garantie für die Abwesenheit unbekannter Spuren dieser oder anderer Allergene.

Hanns G. Werner GmbH + Co. KG			
Werner's®	Qualitätsmanagementsystem	freigegeben und gültig ab: 2.1.2023	
	Formblätter	12/)
Version 14	Produktspezifikation Basisinformation	Codierun QMS-7_2-03-	•

GVO-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass unser o.a. Artikel nicht aus gentechnisch veränderten Pflanzen hergestellt wird und auf der Grundlage der EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 keiner diesbezüglichen Kennzeichnungspflicht unterliegt. Die enthaltene Maisstärke wird nachweislich und rückverfolgbar aus gentechnisch nicht verändertem Mais gewonnen und streng getrennt von GVO-Sorten erzeugt. Sie ist demnach auch PCR-negativ, was uns für jede Anlieferung durch ein chargenbezogenes Analysenzertifikat bestätigt wird.

Primärpackmittel-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass wir für das an Sie gelieferte Produkt ausschließlich Primärpackmittel verwenden, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.

Diese Erklärung basiert auf entsprechenden Bescheinigungen unserer Vorlieferanten, eigenen mikrobiologischen Prüfungen sowie stichprobenweise bei einem externen Labor in Auftrag gegebenen Migrationstests.

Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Mindestens 18 Monate haltbar bei 15 - 25 °C / max. 65 % r.F.

Herkunftsangab	Herkunftsangaben				
Zutaten	stoffliche Herkunft	Geografische Herkunft			
Zucker	Zuckerrübe	Deutschland, Frankreich, Niederlande, Belgien			
Glukosesirup	Mais, Weizen	Deutschland, Frankreich, Niederlande, Italien, Belgien			
Lezithin	Sonnenblume	Deutschland, Frankreich, Österreich, Ungarn, Slowakei, Niederlande, Italien, Belgien, Polen, Ukraine, Tschechische Republik, Bulgarien, Griechenland, Portugal, Spanien, Rumänien, Litauen, Ukraine (aber nicht Krim), Dänemark, Kroatien, Zypern, Estland, Finnland, Großbritannien, Irland, Lettland, Luxemburg, Malta, Slowenien, Schweden			
Pflanzliches Öl (Kokos, Raps)	Kokos, Raps	Südostasien, Europa			
E 100	Curcuma longa	Indien			
E 131	Synthetisch	Italien			
Stärke (Mais)	Mais	Frankreich, Ungarn, Ukraine, Bulgarien, Rumänien, Serbien, Kroatien			
E 132	Synthetisch	Indien			
E 120	Dactylopius coccus	Peru			
E 160a	Synthetisch	Deutschland			