	HANNS G. WERNER GMBH + Co. KG		
Werner's	Qualitätsmanagementsystem	freigegeben und gültig ab: 17.02.2022	Seite: 1 von: 4
Teine Dragées	Formblätter	122	
Version 10	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001	

Art.-Nr. 00570

Verk	ehrsbezeichnu	ng

Nonpareille

Zutatenliste	ca. %
Zucker	77,1
Stärke (Weizen, Mais)	21,8
Glukosesirup	1,0
Farbstoff E 100, E 101, E 120, E 131	0,1
Pflanzliches Öl (Kokos, Raps)	< 0,1
Überzugsmittel Bienenwachs weiß	< 0,1

#### Lebensmittelrechtliche Hinweise

Zusätzliche Angabe für die EU:

E 100: ca. 40 mg/kg, E 120: ca. 117 mg/kg, E 131: ca. 6 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.

lährwerte auf 100 g berech		berechnet
Brennwert	1.645	kJ
Brennwert	388	kcal
Fett	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrate	97	g
davon Zucker	77	g
Eiweiß	0	g
Salz	0,02	g

HANNS G. WERNER GMBH + Co. KG				
Werner's	Qualitätsmanagementsystem	freigegeben und gültig ab: 17.02.2022	Seite : 2 von: 4	
Teine Dragées	Formblätter	Freigabeunters siehe Seite		
Version 10	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001		

Art.-Nr. 00570

Mikrobiologische Parameter	Grenzwert	Methode
Gesamtkeimzahl Bakterien	max. 1.000 KBE/g	ISO 4833
Gesamtkeimzahl Schimmelpilze / Hefen	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:

- Karminsäure (E 120)
- Bienenwachs weiß

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

	HANNS G. WERNER GMBH + Co. KG		
Werner's	Qualitätsmanagementsystem	freigegeben und gültig ab: 17.02.2022	Seite: 3 von: 4
Teine Dragées	Formblätter	Freigabeunters siehe Seite	
Version 10	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001	

Art.-Nr. 00570

Allergene	It. Rezeptur vorhanden	als Spur in einer Zutat deklariert *	im Betrieb vorhanden, nur zur In- formation	in derselben Abteilung verarbeitet, Kreuz- kontamination möglich *
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja, Weizen	Entfällt	Ja, Weizen, Gerste	Entfällt
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	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

<sup>\*</sup> Wenn ja, Spurendeklaration empfohlen.

	HANNS G. WERNER GMBH + Co. KG			
Werner's	Qualitätsmanagementsystem	freigegeben und gültig ab: 17.02.2022	Seite: 4 von: 4	
Teine Dragées	Formblätter Fr		Freigabeunterschrift siehe Seite 1	
Version 10	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001		

Art.-Nr. 00570

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.

#### **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.