

<b>HANNS G. WERNER GMBH + Co. KG</b>			
	<b>Qualitätsmanagementsystem</b> <b>Formblätter</b>	freigegeben und gültig ab: <b>07.02.2022</b>	Seite : 1 von: 4
			
Version 14	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001	

**Mini- Milkschokoladelinsen dragiert  
bunt mit Farbstoff**

**Art.-Nr. 02161**

<b>Verkehrsbezeichnung</b>
Milkschokoladelinsen

<b>Zutatenliste</b>	<b>ca. %</b>
Zucker	62,2
Vollmilchpulver	12,1
Kakaobutter	9,4
<b>Weizenmehl</b>	5,8
Kakaomasse	5,4
<b>Milchzucker</b>	1,8
<b>Stärke (Weizen)</b>	1,6
Modifizierte Stärke (Mais)	0,6
Glukosesirup	0,5
Verdickungsmittel Gummi arabikum	0,2
Speisesalz	0,2
Farbstoff E 100, E 120, E 131, E 132	0,1
Emulgator Lezithine	0,1
Überzugsmittel Karnaubawachs	< 0,1

<b>Lebensmittelrechtliche Hinweise</b>
<p>Zusätzliche Angabe für die EU:  E 100: ca. 80 mg/kg, E 120: ca. 39 mg/kg, E 131: ca. 4 mg/kg, E 132: ca. 4 mg/kg  (zulässige Höchstmenge der limitierten Farbstoffe insgesamt: 300 mg/kg).  Der enthaltene Emulgator wird aus Sonnenblume gewonnen.  Karnaubawachs: 200 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.</p>

Diese Produktinformation wurde sorgfältig erstellt und geprüft und entspricht dem lebensmittelrechtlichen Stand in der EU zum Zeitpunkt der Übermittlung. Die Angaben sind für ein Jahr gültig ab dem Ausgabedatum 07.02.2022, falls sie nicht vorher wegen notwendiger Änderungen widerrufen werden.

<b>HANNS G. WERNER GMBH + Co. KG</b>			
	<b>Qualitätsmanagementsystem Formblätter</b>	freigegeben und gültig ab: <b>07.02.2022</b>	Seite : 2 von: 4
		Freigabeunterschrift siehe Seite 1	
Version 14	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001	

**Mini- Milkschokoladelinsen dragiert  
bunt mit Farbstoff**

**Art.-Nr. 02161**

<b>Nährwerte</b>	<b>auf 100 g berechnet</b>
Brennwert	1.949 kJ
Brennwert	463 kcal
Fett	16 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	77 g
davon Zucker	71 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	0,32 g

<b>Mikrobiologische Parameter</b>	<b>Grenzwert</b>	<b>Methode</b>
Gesamtkeimzahl Bakterien	max. 50.000 KBE/g	ISO 4833
Gesamtkeimzahl Schimmelpilze / Hefen	max. 1.000 KBE/g	ISO 7954
Coliforme Keime	max. 100 KBE/g	ISO 10172

<b>TSE Erklärung</b>
<p>Hiermit erklären wir, dass wir für die Herstellung unseres oben angegebenen Produkts nur folgende Rohstoffe tierischen Ursprungs verwenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Milch</li> <li>- Karminsäure (E 120)</li> </ul> <p>Diese Rohstoffe gehören nicht zum Risikomaterial und stehen nicht in Verdacht, TSE zu übertragen.</p>

Diese Produktinformation wurde sorgfältig erstellt und geprüft und entspricht dem lebensmittelrechtlichen Stand in der EU zum Zeitpunkt der Übermittlung. Die Angaben sind für ein Jahr gültig ab dem Ausgabedatum 07.02.2022, falls sie nicht vorher wegen notwendiger Änderungen widerrufen werden.

# HANNS G. WERNER GMBH + Co. KG

**Werner's**  
*Feine Dragées*

## Qualitätsmanagementsystem Formblätter

freigegeben und  
gültig ab:  
**07.02.2022**

Seite : 3  
von: 4

Freigabeunterschrift  
siehe Seite 1

Version 14

Produktspezifikation  
Basisinformation

Codierung:  
QMS-7\_2-03-00-001

**Mini- Milkschokoladelinsen dragiert  
bunt mit Farbstoff**

**Art.-Nr. 02161**

Allergene	lt. 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- mehl	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)	Ja, Vollmilch- pulver, Milch- zucker	Entfällt	Ja	Entfällt
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja	Ja, Mandeln
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

\* Spurendeklaration empfohlen.

Diese Produktinformation wurde sorgfältig erstellt und geprüft und entspricht dem lebensmittelrechtlichen Stand in der EU zum Zeitpunkt der Übermittlung. Die Angaben sind für ein Jahr gültig ab dem Ausgabedatum 07.02.2022, falls sie nicht vorher wegen notwendiger Änderungen widerrufen werden.

<b>HANNS G. WERNER GMBH + Co. KG</b>			
	<b>Qualitätsmanagementsystem Formblätter</b>	freigegeben und gültig ab: <b>07.02.2022</b>	Seite : 4 von: 4
		Freigabeunterschrift siehe Seite 1	
Version 14	Produktspezifikation Basisinformation	Codierung: QMS-7_2-03-00-001	

**Mini- Milkschokoladelinsen dragiert  
bunt mit Farbstoff**

**Art.-Nr. 02161**

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 und (EU) Nr. 10/2011 in der jeweils gültigen Fassung sowie den Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung 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.

Diese Produktinformation wurde sorgfältig erstellt und geprüft und entspricht dem lebensmittelrechtlichen Stand in der EU zum Zeitpunkt der Übermittlung. Die Angaben sind für ein Jahr gültig ab dem Ausgabedatum 07.02.2022, falls sie nicht vorher wegen notwendiger Änderungen widerrufen werden.