



# KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



## Mohnfülle 10kg

**689**

**Ansprechpartner:** [qm@mantler-komplet.at](mailto:qm@mantler-komplet.at)

contact: Tel: 0043/2982/2901-745

**Verpackungsart:** Sack (Papiersack mit PE Innenbeschichtung)

type of packaging: bag (paperbag with PE inliner)

**Gebindegröße:** 10kg

trading unit: 10 kg

**Palettierung:** 600 kg =60 Säcke / 10 Lagen a 6 Säcke

palletising: 600 kg = 60 bags, 10 lay to 6 bags

**Haltbarkeit:** 6 Monate

shelf life: 6 months

**EAN:** 9001993006896

**Lagerung/Transport:** Vor Wärme schützen und trocken lagern

storage and transport: store in dry and dark places

**Sensorik:** Dunkel, hell und bläuliches grobkörniges Produkt, Geschmack nach

sensoris: Mohn, aromatischer Geruch

Dark, light and bluish grained product, Tast of poppy seeds, aromatic odor

**Produktbeschreibung:** Schmackhafte Mohnfülle mit hohem Mohngehalt

product description: very tasty poppy seed filling with a high poppy seed content

**Zutaten:** Mohn 50%, Zucker, Maisquellstärke, SOJamehl, Glucosesirup,

ingredients: MagerMILCHpulver, Aroma, Zimt, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)

poppy seeds 50%, sugar, corn starch, SOY flour, glucose syrup,

skimmed MILK powder, aroma, cinnamon, antioxidant: ascorbic acid

## **Nährwerte (berechnet) /100g** nutritional value (calculated)

Energie / energy	1986/ 475	kJ/kcal
Fett / fat	22	
davon / of it		
gesättigte Fettsäuren /saturated fatty acids	2,4	g
Kohlenhydrate /carbohydrates	60	g
davon / of it		
Zucker / sugar	44	g
Ballaststoffe / fibre	4,3	g
Eiweiß / protein	11	g
Salz / salt	0,05	g

Alle Angaben gelten für den heutigen Tag und unterliegen natürlichen Schwankungen.

This information applies to the present day and underlie natural variation.



# KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



## Mohnfülle 10kg

**689**

<b>Allergene / Allergens</b>	Im Rezept enthalten <small>Yes in recipe</small>	Nicht im Rezept enthalten <small>not in recipe</small>	im Betrieb verwendet <small>used on production side</small>
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse <small>cereals containing gluten and products thereof</small>		x	x
Krebstiere und Krebserzeugnisse <small>crustaceans and products thereof</small>		x	
Eier und Eierzeugnisse <small>eggs and products thereof</small>		x	x
Fisch und Fischerzeugnisse <small>fish and products thereof</small>		x	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <small>peanuts and products thereof</small>		x	
Soja und Sojaerzeugnisse <small>soybeans and products thereof</small>	x		x
Milch und Milcherzeugnisse <small>milk and products thereof</small>	x		x
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse <small>nuts and products thereof</small>		x	x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <small>celery and products thereof</small>		x	x
Senf und Senferzeugnisse <small>mustard and products thereof</small>		x	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse <small>sesame seeds and products thereof</small>		x	x
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg <small>sulphur dioxide and sulphites &gt; 10 mg/kg</small>		x	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse <small>lupine and products thereof</small>		x	x
Weichtiere und Weichtiererzeugung <small>molluscs and products thereof</small>		x	

## **GVO / GMO**

	Ja / yes	Nein / no
GVO oder Zutaten aus GVO enthalten <small>GMO or Ingredients made out of GMO</small>		x
Kennzeichnungspflicht nach (EG) Nr. 1830/2003 und (EG) Nr. 1829/2003 idgF <small>requirement to label at (EG) Nr. 1830/2003 und (EG) Nr. 1829/2003</small>		x
mit ionisierten Strahlen behandelt <small>treated with ionized rays</small>		x



# KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



## Mohnfülle 10kg

689

### **Verkehrsfähigkeitserklärung / declaration of merchantability**

Die von unserer Firma produzierten und gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird mit höchster Sorgfalt gearbeitet, um die mikrobiologische Belastung so gering als möglich zu halten.

The products which are produced from our company are according to european law. We pay attention during the production to hold the microbiological contamination as low as possible.

### **Konformitätserklärung / declaration of conformity**

Die Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen idgF und der VO(EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit allen Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie für Kunststoffe der VO(EU) 10/2011.

The packaging material is qualified for the contact with food and according to regulation (EG) Nr. 1935/2004 about materials they are used to get in contact with food and regulation (EG) Nr. 2023/2006 about good manufacturing practice for materials which are made to get into contact with all food and for plastics Nr.10/2011.

### **Mikrobiologische Grenzwerte / microbiological parameter**

Gesamtkeimzahl/ total count:	< 1 000 000 KBE/g cfu/g
Hefen/ yeasts:	< 1000 KBE/g cfu/g
Schimmelpilze/ mould :	< 10 000 KBE/g cfu/g
Salmonellen / salmonella:	neg /25g /25g

### **Chemisch - Physikalische Parameter / chemical- physical Parameter**

Mykotoxine / mycotxins :	entspricht VO (EG) 1881/2006 idgF
Schwermetalle / heavy metals :	entspricht VO (EG) 1881/2006 idgF
Pestizide / pesticides :	entspricht VO (EG) 396/2005 idgF

### **Sonstiges / other**

**Opiumalkaloide** in trockener Fülle: ca. **6 mg/kg /**

**opium alkaloids** in dry poppy seed filling: ca. **6mg/kg**

Bitte achten Sie auf die Einhaltung der VO (EU) 2021/2142.

Please ensure compliance with VO (EU) 2021/2142.

Die fertige Fülle darf nach Originalrezeptur zu **45%** in der fertigen Backware eingesetzt werden.  
/According to the original recipe, 45% of the finished filling may be used in the finished baked goods.

Rezeptur / recipe: 1000g Fülle/filling + 100g Brösel / crumbs + 450g Wasser / water

Produkt vor Verzehr durcherhitzen. / heat before consumption

Dieses Dokument ist auch ohne Unterschrift gültig.  
This document is without signature valid.

Qualitätsmanagement  
quality management