



PRODUKTSPEZIFIKATION



erstellt von: M.Hörmann
erstellt am: 27.09.2024
Version: 11

HASELNUSSFÜLLE

0625

Lieferant / supplier:	Komplet Mantler GmbH & Co KG / 3573 Rosenberg 12 / www.mantler-komplet.at		
Kontakt / contact :	0043 2982 2901-745 / qm@mantler-komplet.at		
Notfallnummer / emergency number:	0043 676 840077745		
Verpackungsart / type of packaging:	Papiersack mit PE Inliner	paperbag with PE Inliner	
Gebindegröße / package size:	25kg		
Palettierung / palletizing:	750 kg =30 Säcke / 10 Lagen a 3 Säcke	750 kg = 30 bags, 10lay to 3 bags	
Haltbarkeit / shelf life:	180	Tage /	days
Lagerung & Transport /storage & transport:	Vor Wärme schützen und trocken lagern	store in dry and dark places	
EAN-Code / EAN - Code:	9001993006254		
Zolltarifnummer / customs tariff number:	19019099		

Produktbeschreibung: Nussfülle trocken
grobkörniges Produkt, süßer Geschmack und Geruch

product description: dry nut filling
coarse-grained product, sweet taste and smell

Grundrezept:

1000g	Haselnussfülle	Die Trockenfülle mit warmen Wasser oder Milch (ca. 50 °C) anrühren. Die angerührte Fülle vor der Weiterverarbeitung 10 - 15 Minuten quellen lassen.
100g	Brösel	
ca. 500g	Wasser oder Milch	

Zutaten: Zucker, HASELNÜSSE (ca.40%), MANDElmehl, Maisquellstärke, SOJAmehl, Glukosesirup, WEIZENstärke, Kakao, Zimt, Aromen, Speisesalz

ingredients: Sugar, HAZELNUTS (approx. 40%), ALMOND flour, pregelatinised corn starch, SOY flour, glucose syrup, WHEAT starch, cocoa, cinnamon, flavourings, table salt

Nährwerte berechnet pro 100 g nutritional value p.100 g (calculated)

Brennwert KJ	energy kJ	2.115 KJ
Brennwert kcal	energy kcal	503 KCAL
Fett	fat	29 g
- davon ges.Fettsäuren	of it saturated fatty acids	2,0 g
Kohlenhydrate	carbohydrates	56 g
- davon Zucker	of it sugar	44 g
Ballaststoffe	fibre	5,8 g
Eiweiss	protein	8,9 g
Salz	salt	0,11 g

Diese Werte dienen als Richtwerte und unterliegen natürlichen Schwankungen.

These values applies as a guideline and contain natural variations.

**HASELNUSSFÜLLE****0625**

		Im Rezept enthalten in recipe	Nicht im Rezept enthalten not in recipe
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse	cereals containing gluten and products thereof	X	
Krebstiere und Krebserzeugnisse	crustaceans and products thereof		X
Eier und Eierzeugnisse	eggs and products thereof		X
Fisch und Fischerzeugnisse	fish and products thereof		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	peanuts and products thereof		X
Soja und Sojaerzeugnisse	soybeans and products thereof	X	
Milch und Milcherzeugnisse	milk and products thereof		X
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	nuts and products thereof	X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	celery and products thereof		X
Senf und Senferzeugnisse	mustard and products thereof		X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	sesame seeds and products thereof		X
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg	sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	lupine and products thereof		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	molluscs and products thereof		X

kann Spuren enthalten von / may contain traces of

Ei, Milch, Sellerie, Sesam, Lupine

egg, milk, celery, sesame, lupine

GVO- Statement / GMO statement

Hiermit bestätigen wir, dass bei diesem Produkt, im Sinne der VO (EG) Nr.1829/2003 idgF über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sowie der VO (EG) Nr. 1830/2003 idgF über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthalten.

Hereby we confirm, that this product, within the meaning of Regulation (EC) No. 1829/2003 as amended on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No. 1830/2003 as amended on the traceability and labeling of genetically modified organisms and on the traceability of products produced from genetically modified organisms food and feed, no genetically modified raw materials are used and the products do not consist of genetically modified organisms or contain any genetically modified organisms.

Ionisierende Strahlen / Ionizing radiation

Hiermit bestätigen wir, dass weder die Ware selbst, noch ihre Ausgangsprodukte mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Hereby we confirm, that neither the goods themselves, nor their starting products have been treated with ionizing radiation.



HASELNUSSFÜLLE

0625

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 and delivered from our company are according to european and austrian legislation. 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 intended to get in contact with food and regulation (EG) Nr. 2023/2006 about good manufacturing practice for materials, which are intended to get into contact with all food, as well as for plastics (EG) Nr. 10/2011.

Mikrobiologische Grenzwerte / microbiological parameter

Gesamtkeimzahl /	total count:	< 1 000 000 KBE/g	cfu/g
Bacillus cereus/	bacillus cereus:	< 1000 KBE/g	cfu/g
Schimmelpilze /	mould:	< 10 000 KBE/g	cfu/g
Salmonellen /	salmonella:	neg /25g	/25g
Clostridien /	clostridien:	< 1000 KBE/g	cfu/g
E. coli /	e. coli:	< 100 KBE/g	cfu/g
Staphylokokken koag. pos. /	staphylokokken koagulase positiv:	< 1000 KBE/g	cfu/g
Enterobacteriaceae /	enterobacteriaceae:	< 10 000 KBE/g	cfu/g

Chemisch - Physikalische Parameter / chemical - physical parameter

Mykotoxine /	mycotoxins:	entspricht VO (EG) 2023/915 idgF	corresponds to 2023/915
Schwermetalle /	heavy metals:	entspricht VO (EG) 2023/915 idgF	corresponds to 2023/915
Pestizide /	pesticides:	entspricht VO (EG) 396/2005 idgF	corresponds to 396/2005

Sonstiges / other

Vor Verzehr durcherhitzen
Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung
Farbe der Fülle kann auf Grund der Feinheit des Zuckers und der Qualität der Nüsse variieren.

heat before consumption
For commercial processing only
The color of the mixture may vary due to the fineness of the sugar and the quality of the nuts.