

Produktspezifikation FRIJA WAFFELN



	Artikel-Bezeichnung:	FJ 83W Wellfächer San Remo
1. Allgemeine Angaben		
	Ursprungsland:	Deutschland
	Einzelmaße:	Länge bzw. Ø ca. 90 mm
2. Verkehrsbezeichnung / Zutaten		
	Verkehrsbezeichnung: Dekorwaffel	
	Zutaten:	sonstige Bemerkung:
	Weizenmehl	
	Zucker	
	Palmfett	
	Magermilchpulver	
	Sojamehl	
	Emulgator: Sojalecithine	enthält Milch/Laktose
	Salz	
	Aroma	
3. Sensorische Qualitätsmerkmale		
	Aussehen	goldbraun
	Konsistenz	fest
	Geruch	süß, arteigen
	Geschmack	süß, arteigen

Produktspezifikation FRIJA WAFFELN



4. Mikrobiologische Kennzahlen
(Schweizer Hygieneverordnung)

Parameter:	Sollwert	Einheit	Methode
Aerobe mesophile Keimzahl	< 10 ⁶	KbE/g	ASU L 00.00.88/1
Bacillus cereus	< 10 ⁴	KbE/g	ASU L 00.00-33
Thermotolerante Campylobacter spp.	n.n. in 25 g	KbE/g	ASU L 00.00.107
Clostridium perfringens	< 10 ⁴	KbE/g	ASU L 00.00-57
Escherichia coli	< 10 ¹	KbE/g	ASU L 00.00-132/2
Listeria monocytogenes	< 10 ²	KbE/g	ASU L 00.00-22
Koagulase-positive Staphylokokken	< 10 ²	KbE/g	ASU L 00.00-55
Salmonella spp.	n.n. in 25 g	KbE/g	ASU L 00.00-20
Schimmelpilze	von bloßem Auge nicht erkennbar		ASU L 01.00-37

5. Nährwertangaben in 100 g

Kilojoule (KJ)	ca. 1760 KJ
Kilokalorien (kcal)	ca. 416 kcal
Fett (g)	ca. 5,4 g
davon gesättigte Fettsäuren (g)	ca. 2,5 g
Kohlenhydrate (g)	ca. 83,0 g
davon Zucker (g)	ca. 34,9 g
Eiweiß (g)	ca. 7,6 g
Salz	ca. 0,37 g

Die Nährwertangaben wurden berechnet bzw. anerkannten Nährwertdateien entnommen.	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Die Nährwertangaben wurden analysiert.	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
---	--	---	--

Produktspezifikation FRIJA WAFFELN



6. Allergieauslösende Inhaltsstoffe

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln:

Für den Fall, dass die Verwendung von Zutaten mit "Ja" beantwortet wird, ist in der ergänzenden Spalte die Zutat zu benennen. Dies gilt auch für eventuelle Kreuzkontaminationen*.

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung

		im Produkt aktiv/zugesetzt		*Kreuzkontamination möglich	Angabe des Inhaltsstoffes
		nein	ja		
1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lecithin, Sojamehl
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lecithin, Magermilchpulver
8	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Produktspezifikation FRIJA WAFFELN



Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen :

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass bei oben genanntem Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand gemäß den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln und gemäß den neuen Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln keine gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Artikel nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten und nicht kennzeichnungspflichtig sind. Dies gilt auch für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen. Seit April 2004 verwenden wir nur Rohstoffe (Sojalecithin, Sojamehl), die IP-Qualität haben. Hierbei handelt es sich um konventionell hergestellte Sojabohnen. Sollte eine Kennzeichnungspflicht entstehen, werden wir den Kunden umgehend und vor Anlieferung der Ware in Kenntnis setzen.

7. Lagerbedingungen und Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeit = MHD	Lieferungen in der Saison sind haltbar bis zum Ende des darauffolgenden Jahres bzw. laut MHD auf der Verpackung
Transport- und Lagerbedingungen:	Trocken, in nicht beheizten Räumen; Paletten nicht stapelbar; bruchempfindliche Ware

8. Verpackungsdaten

Verpackungseinheit/ Paletteneinheit:	200 Stück im Kleinkarton, 12 Kleinkartons im Umkarton 30 Umkartons/Europalette 6 Lagen a 5 Kartons
Kartonmaße:	Kleinkarton ca. 200 x 175 x 110 mm (L x B x H) Umkarton ca. 430 x 355 x 325 mm (L x B x H)
Beschreibung der Verpackung:	Wellpappkarton, Polybeutel