



**Fertigwaren-Spezifikation**  
**20581800 Mandelgrieß fein**

Rev.-Stand 12  
Gültig ab: 10.07.23

page 1 / 5

**LIEFERANT**

<b>Name</b>	Georg Lemke GmbH & Co.KG
<b>Straße</b>	Späthstraße 31/32
<b>Land / PLZ / Ort</b>	Deutschland / 12359 / Berlin
<b>Tel. - Nr.</b>	+49 30 665813
<b>Fax. - Nr.</b>	+49 30 66581500
<b>E-Mail-Adresse / Homepage</b>	service@lemke.de / www.lemke.de
<b>Ansprechpartner Bestellung</b>	Kundenservice (Tel.: +49 30 66581-462)
<b>Ansprechpartner QM / QS</b>	Frau Runge (Tel.: +49-30- 66581-477) / Herr Sven Hell (Tel.: +49-30-66581-504)

**BEZEICHNUNG**

<b>Fertigwarenbezeichnung</b>	Mandelgrieß fein
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Mandelgrieß
<b>Produktbeschreibung</b>	Aus von der Samenhaut befreiten süßen Mandeln.

**VERWENDUNGSZWECK**

Zum direkten Verzehr und zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie

**ZUTATENLISTE**

<b>Zutaten</b> (gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011)	100% Mandeln
---	--------------

**ANGABEN ZUR VERPACKUNG, LAGERUNG, HALTBARKEIT, TRANSPORT**

<b>Verpackungsmaterial</b>	Kunststoffeimer oder Karton mit Innenfolie oder Vakuumsack, leicht mit Stickstoff begast
<b>Gebindegewicht (netto)</b>	2,5 kg, 10,0kg, 12,5 kg, 20,0kg
<b>Lagerkonditionen ( Lagertemperatur / Luftfeuchtigkeit)</b>	max. 20°C / 70% Luftfeuchtigkeit
<b>MHD (ungeöffnet in Originalverpackung)</b>	9 Monate (Eimer, Karton); 12 Monate (Vakuumsack)
<b>Restlaufzeit (mindestens)</b>	3 Monate
<b>Charge-Kennzeichnung</b>	JJJJMMTT

Zusammenverladung mit artfremden Warengruppen ist auszuschließen. Ware ist vor Kontamination geschützt verpackt.

Kühltransport ab einer Außentemperatur von > 22 °C. Laderaum / LKW/Fahrzeug: geruchsneutral, sauber und trocken

	<b>Fertigwaren-Spezifikation</b> <b>20581800 Mandelgrieß fein</b>	Rev.-Stand 12 Gültig ab: 10.07.23 page 2 / 5

### SENSORISCHE MERKMALE

<b>Geruch</b>	rein, artspezifisch, ohne Fremdgeruch
<b>Geschmack</b>	rein, nach süßen Mandeln, nicht muffig oder ranzig
<b>Aussehen / Farbe</b>	hellgelb, nicht graustichig, keine Verfärbungen

### CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE PRÜFPARAMETER

Parameter	Angabe von Wertbereichen		Einheit	Anmerkungen / Methode
	Min	Max		
Wassergehalt		< 6,0	%	Trockenschrank 103° / 4 h
<b>Mykotoxine</b>	lt. VO(EG)			
Aflatoxin B1	2023/915			halbquantitative
Summe der Aflatoxine	lt. VO(EG)			Methode
B1, B2, G1, G2	2023/915			
<b>Korngrößenverteilung</b>				
> 2,0 mm		5,0	%	
< 2,0 mm	95,0		%	
Fremdbestandteile		0,2	%	

### MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN

Keimgruppe	Grenzwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	Max. 10.000	KbE/g	PC-Agar, 30°C, 72h
Hefen / Schimmelpilze	<100	KbE/g	DG18-Agar, 25°C, 5 Tage
Enterobacteriaceae	<100	KbE/g	VRBD-Agar, 30°C, 24h im Overlay-Verfahren
E.coli	negativ	/ 0,1g	LST-Bouillon, 30°C, 48h - bei pos. Befund: Ausstrich auf TBX-Agar, 44°C, 24h
Salmonellen	negativ	/250g	ASU L 00.00-20:2018



**Fertigwaren-Spezifikation**  
**20581800 Mandelgrieß fein**

Rev.-Stand 12  
Gültig ab: 10.07.23

page 3 / 5

**DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTANGABEN (BERECHNET AUF 100g)**

<b>Kilojoule (KJ)</b>	2622
<b>Kilokalorien (kcal)</b>	634
<b>Fett (g)</b>	56
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,2
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	3,9
davon Zucker (g)	3,8
<b>Protein (g)</b>	26
<b>Salz (g)</b>	<0,01

**RÜCKVERFOLGBARKEIT**

Die Rückverfolgbarkeit des Rohstoffs ist anhand folgender Kennzeichnung/Identifikation gewährleistet:

Artikelnummer	X	Chargennummer	X
---------------	---	---------------	---

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung/Identifikation rückverfolgbar/identifizierbar.

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert.



**Fertigwaren-Spezifikation**  
**20581800 Mandelgrieß fein**

Rev.-Stand 12  
Gültig ab: 10.07.23

page 4 / 5

**DEKLARATION VON ALLERGEN UND TIERISCHEN ZUTATEN**

Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung.

Kategorie	Ist im Produkt enthalten	vorhanden in:	Kreuz-kontamina-tion	genaue Bezeichnung
Glutenhaltiges Getreide	Nein	/	Nein	
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Fabrik	Nein	Milchpulver, Laktose
Eier und daraus hergestellte Produkte	Nein	Fabrik	Nein	Eiweißpulver
Fische und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Sojabohne und daraus hergestellte Produkte	Nein	Fabrik	Nein	Emulgator Sojalecithin
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Baumnüsse* (Schalenfrüchte) und daraus hergestellte Erzeugnisse; *) zu dieser Gruppe gehören: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Kastanie, Hickorybaum, Pinienkerne und Queenslandnuss	Ja	Anlage	Ja	Mandeln als Produkt, Spuren von Haselnüssen
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Senf und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	Nein	/	Nein	
Weichtiere und hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Lupine und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	



**Fertigwaren-Spezifikation**  
**20581800 Mandelgrieß fein**

Rev.-Stand 12  
Gültig ab: 10.07.23  
page 5 / 5

<b>SENSIBLE GRUPPEN</b>	<b>geeignet für</b>	<b>nicht geeignet für</b>
geeignet für Vegetarier	X	
geeignet für Veganer	X	
geeignet für Kosher	X	
geeignet für Halal gem. Codex Alimentarius	X	
Personen mit Lactoseintoleranz	X	
Personen mit Hühnereiweißintoleranz	X	
Personen mit Glutenintoleranz	X	
Schwangere	X	
Säuglinge / Kleinkinder		X
Senioren	X	

**GVO / BESTRAHLUNG**

- Die Fertigware wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
- Die Fertigware enthält keine Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.
- Die Fertigware wurde nicht gentechnisch verändert.
- Die Fertigware wurde aus nicht gentechnisch veränderten Zutaten hergestellt.

**LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN**

- Die Ware entspricht dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, insbesondere:
  - der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG)
  - der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 in der gültigen Fassung
  - der Verordnung (EG) Nr. 2023/915 der Kommission vom 25. April 2023 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der aktuell gültigen Fassung.
  - der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
  - der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen

<b>erstellt durch</b>	<b>geändert</b>	<b>geprüft</b>	<b>in Kraft gesetzt</b>	<b>gedruckt</b>
Radzyski, Stefan 10.04.09	Resch, Katrin 10.07.23 <i>K. Resch</i>	Reali, Martina 10.07.23 <i>M. Reali</i>	Runge, Angelika 10.07.23 <i>Angelika Runge</i>	ETopbas 13.01.25