



Fertigwaren-Spezifikation
20761800 Haselnusskerne ganz, geschält

Rev.-Stand 11
Gültig ab: 10.07.23
page 1 / 5

LIEFERANT

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

BEZEICHNUNG

Fertigwarenbezeichnung	Haselnüsse ganz, geschält
Verkehrsbezeichnung	Haselnüsse
Produktbeschreibung	Aus Haselnusskernen ausgewählter Qualitäten, geschält.

VERWENDUNGSZWECK

Zum direkten Verzehr und zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie

ZUTATENLISTE

Zutaten (gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011)	100% Haselnüsse
--	-----------------

ANGABEN ZUR VERPACKUNG, LAGERUNG, HALTBARKEIT, TRANSPORT

Verpackungsmaterial	Karton mit Innenfolie oder Kunststoffeimer
Gebindegewicht (netto)	12,5 kg; 2,5 kg
Lagerkonditionen (Lagertemperatur / Luftfeuchtigkeit)	max. 20°C / 70% Luftfeuchtigkeit
MHD (ungeöffnet in Originalverpackung)	9 Monate
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate
Charge-Kennzeichnung	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	



Fertigwaren-Spezifikation
20761800 Haselnusskerne ganz, geschält

Rev.-Stand 11
Gültig ab: 10.07.23

page 2 / 5

SENSORISCHE MERKMALE

Geruch	rein, artspezifisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	rein, nach Haselnüssen, nicht muffig oder ranzig
Aussehen / Farbe	hell-beige, nicht graustichig

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE PRÜFPARAMETER

Parameter	Angabe von Wertbereichen		Einheit	Anmerkungen / Methode
	Min	Max		
Wassergehalt		6,0	%	Trockenschrank 103° / 4 h
Mykotoxine	lt. VO(EG)			
Aflatoxin B1	2023/915			halbquantitative
Summe der Aflatoxine	lt. VO(EG)			Methode
B1, B2, G1, G2	2023/915			
Fremdbestandteile		0,05	%	

MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN

Keimgruppe	Grenzwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	Max. 5000	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****20761800 Haselnusskerne ganz, geschält**Rev.-Stand 11
Gültig ab: 10.07.23

page 3 / 5

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTANGABEN (BERECHNET AUF 100g)

Kilojoule (KJ)	2878
Kilokalorien (kcal)	698
Fett (g)	67
davon gesättigte Fettsäuren (g)	5,6
Kohlenhydrate (g)	4
davon Zucker (g)	4
Protein (g)	15
Salz (g)	<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
20761800 Haselnusskerne ganz, geschält

Rev.-Stand 11
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	Haselnüsse als Produkt, Spuren von Mandeln
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
20761800 Haselnusskerne ganz, geschält

Rev.-Stand 11
Gültig ab: 10.07.23
page 5 / 5

SENSIBLE GRUPPEN	geeignet für	nicht geeignet für
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

erstellt durch	geändert	geprüft	in Kraft gesetzt	gedruckt
Radzyski, Stefan 27.05.09	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