



**Fertigwaren-Spezifikation**  
**20781800 Haselnussgrieß, blond**

Rev.-Stand 10  
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>	Haselnussgrieß blond
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Haselnussgrieß
<b>Produktbeschreibung</b>	Aus angerösteten Haselnuskernerzeugnissen ausgewählter Qualitäten.

**VERWENDUNGSZWECK**

Zum direkten Verzehr und zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie

**ZUTATENLISTE**

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

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

<b>Verpackungsmaterial</b>	Karton mit Innenfolie / Vakuum-Kunststoffsack, leicht mit Stickstoff begast / Kunststoffeimer
<b>Gebindegewicht (netto)</b>	12,5kg / 15,0kg / 2,5kg
<b>Lagerkonditionen ( Lagertemperatur / Luftfeuchtigkeit)</b>	max. 20°C / 70% Luftfeuchtigkeit
<b>MHD (ungeöffnet in Originalverpackung)</b>	6 Monate (Karton,Eimer) / 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>20781800 Haselnussgrieß, blond</b>	Rev.-Stand 10 Gültig ab: 10.07.23 page 2 / 5

SENSORISCHE MERKMALE	
<b>Geruch</b>	rein, artspezifisch, ohne Fremdgeruch
<b>Geschmack</b>	rein, nach Haselnüssen, nicht muffig oder ranzig
<b>Aussehen / Farbe</b>	beige bis hellbraun

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE PRÜFPARAMETER				
Parameter	Angabe von Wertbereichen		Einheit	Anmerkungen / Methode
	Min	Max		
Wassergehalt		4,5	%	Trockenschrank 103° / 4 h
<b>Korngrößenverteilung</b>				Siebanalyse RETSCH DIN 3310/1
> 2,5 mm		0,0	%	
2,0 - 2,5 mm		2,0	%	
1,6 - 2,0 mm		14,0	%	
< 1,6 mm	84,0		%	
Fremdbestandteile	< 0,001		%	
<b>Mykotoxine</b>	lt. VO(EG)			
Aflatoxin B1	2023/915			halbquantitative
Summe der Aflatoxine	lt. VO(EG)			Methode
B1, B2, G1, G2	2023/915			

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**  
**20781800 Haselnussgrieß, blond**

Rev.-Stand 10  
Gültig ab: 10.07.23

page 3 / 5

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

<b>Kilojoule (KJ)</b>	2798
<b>Kilokalorien (kcal)</b>	678
<b>Fett (g)</b>	62
davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,5
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	11
davon Zucker (g)	7,4
<b>Protein (g)</b>	14
<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**  
**20781800 Haselnussgrieß, blond**

Rev.-Stand 10  
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**  
**20781800 Haselnussgrieß, blond**

Rev.-Stand 10  
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 24.06.09	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