

| | | |
|--|---|--|
|  | Fertigwaren-Spezifikation 30060056 Salzkaramell-Marzipan mit Mandelstückchen | Rev.-Stand 9 Gültig ab: 10.07.23 Seite 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 | Salzkaramell-Marzipan mit Mandelstückchen |
| Verkehrsbezeichnung | Salzkaramell-Marzipan |
| Produktbeschreibung | Zubereitung aus von der Samenhaut befreiten Mandeln ausgesuchter Provenienz, Zucker, Karamellpaste und gehackten Mandeln |

| VERWENDUNGSZWECK | |
|--|--|
| Zum direkten Verzehr und zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie | |

| ZUTATENLISTE | |
|--|---|
| Zutaten (gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung) | Zucker, MANDELN (27 %), Wasser, MANDELSTÜCKCHEN (5%), Feuchthaltemittel Sorbit, Karamellpaste (3,5% ; (Glukosesirup, Karamellzucker 35%, Invertzuckersirup, natürliches Aroma)), Glukosesirup, Alkohol, Salz (<1%), Feuchthaltemittel Invertase |

| ANGABEN ZUR VERPACKUNG, LAGERUNG, HALTBARKEIT, TRANSPORT | |
|--|----------------------------------|
| Verpackungsmaterial | Karton / PVDC-freie Folie |
| Gebindengewicht (netto) | 2,5kg, 1kg, 200g, 50g |
| Lagerkonditionen (Lagertemperatur / Luftfeuchtigkeit) | max. 20°C / 70% Luftfeuchtigkeit |
| MHD (ungeöffnet in Originalverpackung) | 15 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
30060056 Salzkaramell-Marzipan mit Mandelstückchen

Rev.-Stand 9
Gültig ab: 10.07.23
Seite 2 / 5

SENSORISCHE MERKMALE

| | |
|-------------------------|--|
| Geruch | rein, frisch |
| Geschmack | reine, typische Mandelnote, nicht bitter, nicht muffig, nach Karamell |
| Aussehen / Farbe | hellbraun |
| Textur | mittelfest elastisch, kein auskristallisierter Zucker, mit gehackten Mandeln |

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE PRÜFPARAMETER

| Parameter | Angabe von Wertbereichen | | Einheit | Anmerkungen / Methode |
|------------------------------|--------------------------|------|---------|---------------------------|
| | Min | Max | | |
| Mandelanteil/Trockensubstanz | ca. 29 | | % | berechnet |
| Wassergehalt | 8,0 | 10,0 | % | Trockenschrank 103° / 4 h |
| Mykotoxine | lt. VO(EG) | | | |
| Aflatoxin B1 | Nr. 2023/915 | | | halbquantitative |
| Summe der Aflatoxine | lt. VO(EG) | | | Methode |
| B1, B2, G1, G2 | Nr. 2023/915 | | | |

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 | /g | 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
30060056 Salzkaramell-Marzipan mit Mandelstückchen

Rev.-Stand 9
Gültig ab: 10.07.23
Seite 3 / 5

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTANGABEN (BERECHNET AUF 100g)

| | |
|---------------------------------|------|
| Kilojoule (KJ) | 1853 |
| Kilokalorien (kcal) | 442 |
| Fett (g) | 18 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 1,5 |
| Kohlenhydrate (g) | 61 |
| davon Zucker (g) | 55 |
| Protein (g) | 6,4 |
| Salz (g) | 0,69 |

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
30060056 Salzkaramell-Marzipan mit Mandelstückchen

Rev.-Stand 9
Gültig ab: 10.07.23
Seite 4 / 5

DEKLARATION VON ALLERGEN UND TIERISCHEN ZUTATEN

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

| Kategorie | Ist im Produkt enthalten | vorhanden in: | Kreuz-kontamination | genaue Bezeichnung |
|--|--------------------------|---------------|---------------------|--|
| Glutenhaltiges Getreide | Nein | / | Nein | |
| Milch (einschließlich Laktose) | Nein | / | Nein | |
| 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 im Produkt, Spuren von anderen Schalenfrüchten |
| 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
30060056 Salzkaramell-Marzipan mit Mandelstückchen

Rev.-Stand 9
Gültig ab: 10.07.23
Seite 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 |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Resch, Katrin 23.01.19 | Resch, Katrin 10.07.23 | Real, Martina 10.07.23 | Runge, Angelika 10.07.23 | PNikoosokhantayar 30.01.25 |
| <i>K. Resch</i> | <i>K. Resch</i> | <i>M. Real</i> | <i>Angelika Runge</i> | |