

	Fertigwaren-Spezifikation 30060405 Orangen- Edelmarzipan	Rev.-Stand 2 Gültig ab: 18.07.23 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	Orangen-Edelmarzipan
Verkehrsbezeichnung	Orangen-Edelmarzipan
Produktbeschreibung	Zubereitung aus von der Samenhaut befreiten süßen Mandeln ausgesuchter Provenienz, Zucker und Apfelsinenpaste

VERWENDUNGSZWECK	
Zum direkten Verzehr und zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie	

ZUTATENLISTE	
Zutaten (gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung)	Zucker, MANDELN (38 %), Wasser, Apfelsinenpaste (7%: Glukosesirup, Invertzuckersirup, Orangensaftkonzentrat 11%, Säuerungsmittel Zitronensäure, Karottenkonzentrat, Ethylalkohol, natürliches Apfelsinenaroma 3%, Verdickungsmittel modifizierte Stärke, Saflorkonzentrat), Glukosesirup, Alkohol, Feuchthaltemittel Invertase

ANGABEN ZUR VERPACKUNG, LAGERUNG, HALTBARKEIT, TRANSPORT	
Verpackungsmaterial	Kunststoff-Folie in Karton-Umverpackung
Gebindegewicht (netto)	50g; 200g; 1kg; 2,5kg
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
30060405 Orangen- Edelmarzipan

Rev.-Stand 2
Gültig ab: 18.07.23
Seite 2 / 5

SENSORISCHE MERKMALE

Geruch	rein, frisch, nach Orange
Geschmack	reine, typische Mandelnote, nicht bitter, nicht muffig, nach Orange
Aussehen / Farbe	hellgelb bis gelb
Textur	mittelfest elastisch, kein auskristallisierter Zucker

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE PRÜFPARAMETER

Parameter	Angabe von Wertbereichen		Einheit	Anmerkungen / Methode
	Min	Max		
Mandelanteil/Trockensubstanz	ca. 35		%	berechnet
Wassergehalt	10,0	12,0	%	Trockenschrank 103° / 4 h
Mykotoxine	lt. VO(EU)			
Aflatoxin B1	Nr. 2023/915			halbquantitative
Summe der Aflatoxine	lt. VO(EU)			Methode
B1, B2, G1, G2	Nr. 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	/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
30060405 Orangen- Edelmarzipan

Rev.-Stand 2
Gültig ab: 18.07.23
Seite 3 / 5

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTANGABEN (BERECHNET AUF 100g)

Kilojoule (KJ)	1846
Kilokalorien (kcal)	441
Fett (g)	21
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,7
Kohlenhydrate (g)	53
davon Zucker (g)	49
Protein (g)	7,1
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
30060405 Orangen- Edelmarzipan

Rev.-Stand 2
Gültig ab: 18.07.23
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	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 im Produkt, Spuren von Haselnüssen und Pistazien
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 30060405 Orangen- Edelmarzipan	Rev.-Stand 2 Gültig ab: 18.07.23 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 (EU) Nr. 2023/915 der Kommission vom 25.04.2023 über 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
Reali, Martina 30.06.23 <i>M. Reali</i>	Resch, Katrin 10.07.23 <i>K. Resch</i>	Resch, Katrin 10.07.23 <i>K. Resch</i>	Runge, Angelika 18.07.23 <i>Angelika Runge</i>	PNikoosokhantayar 30.01.25