



**Fertigwaren-Spezifikation**  
**30323750 Haselnuss Biomus creamy**

Rev.-Stand 3  
Gültig ab: 06.01.25  
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	Haselnuss Biomus creamy
Verkehrsbezeichnung	Haselnussmus
Produktbeschreibung	Das Haselnussmus wird jeweils durch Feinvermahlung aus gerösteten Bio-Haselnüssen ausgewählter Qualitäten hergestellt.

**VERWENDUNGSZWECK**

Zum direkten Verzehr und zur Weiterverarbeitung

**ZUTATENLISTE**

Zutaten (gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung)	geröstete Bio-HASELNÜSSE (100 %)
--	----------------------------------

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

Verpackungsmaterial	Glas mit Twist-Off-Deckel; Sachet
Gebindegewicht (netto)	Glas 200g, 300g; Sachet: 30g
Lagerkonditionen ( Lagertemperatur / Luftfeuchtigkeit)	10-15°C / 70% Luftfeuchtigkeit, lichtgeschützt
MHD (ungeöffnet in Originalverpackung)	9 Monate
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate
Charge-Kennzeichnung	JJXXXX
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**  
**30323750 Haselnuss Biomus creamy**

Rev.-Stand 3  
Gültig ab: 06.01.25  
Seite 2 / 5

### SENSORISCHE MERKMALE

<b>Geruch</b>	rein, kräftig nach gerösteten Nüssen, kein Fremdgeruch
<b>Geschmack</b>	arttypisch, kräftig nach gerösteten Haselnüssen, nicht ranzig oder muffig
<b>Aussehen / Farbe</b>	mittelbraun
	Ein Absetzen des Fettes ist unvermeidbar. Vor Verarbeitung ist das Fett unterzurühren.

### CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE PRÜFPARAMETER

Parameter	Angabe von Wertbereichen		Einheit	Anmerkungen / Methode
	Min	Max		
Wassergehalt		3,0	%	Trockenschrank 103° / 4 h
<b>Mykotoxine</b>	lt. VO(EG)			
Aflatoxin B1	2023/915			halbquantitative Methode
Summe der Aflatoxine	lt. VO(EG)			halbquantitative Methode
B1, B2, G1, G2	2023/915			

### MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN

Keimgruppe	Grenzwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	Max. 5.000	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	n.n.	/g	VRB-Agar, 30°C, 24h - bei pos. Befund: Ausstrich auf TBX-Agar, 44°C, 24h
Salmonellen	negativ	/250g	ASU L 00.00-20:2018



**Fertigwaren-Spezifikation**  
**30323750 Haselnuss Biomus creamy**

Rev.-Stand 3  
Gültig ab: 06.01.25  
Seite 3 / 5

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

<b>Kilojoule (KJ)</b>	2764
<b>Kilokalorien (kcal)</b>	670
<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**  
**30323750 Haselnuss Biomus creamy**

Rev.-Stand 3  
Gültig ab: 06.01.25  
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	Haselnuss 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**  
**30323750 Haselnuss Biomus creamy**

Rev.-Stand 3  
Gültig ab: 06.01.25  
Seite 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 (EU) Nr. 2023/915 der Kommission vom 25.04.2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der aktuell gültigen Fassung.
- Der Betrieb Georg Lemke GmbH & Co.KG unterwirft sich in seiner Funktion als Aufbereiter aufgrund eines fortbestehenden Kontrollvertrags einer regelmäßig von der Kiwa BCS Öko- Garantie GmbH durchgeführten Inspektion gemäß Verordnung (EG) Nr. 2018/848
- 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>
Resch, Katrin 09.06.23	Resch, Katrin 02.01.25	Reali, Martina 06.01.25	Fuchs, Wolfgang Maximilian 06.01.25	PNikoosokhantayar 30.01.25