



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

Geruch	rein, kräftig nach gerösteten Nüssen, kein Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, kräftig nach gerösteten Haselnüssen, nicht ranzig oder muffig
Aussehen / Farbe	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
Mykotoxine	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)

Kilojoule (KJ)	2764
Kilokalorien (kcal)	670
Fett (g)	62
davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,5
Kohlenhydrate (g)	11
davon Zucker (g)	7,4
Protein (g)	14
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
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

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 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

erstellt durch	geändert	geprüft	in Kraft gesetzt	gedruckt
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
<i>K. Resch</i>	<i>K. Resch</i>	<i>M. Reali</i>	<i>W. Fuchs</i>	