

## 1 Produktdefinition / Definition of the product

|   |   |
|---|---|
| Verkehrsbezeichnung<br><i>sales name</i>  | <b>SR Micro Marshmallows 4-Farben</b>   |
| Zutatenliste<br><i>Ingredient List</i>  | Glukose-Fruktose-Sirup (64 %), Zucker (18 %), Wasser (10 %), Gelatine (3,8 %), Dextrose (2 %), Maisstärke (2%), natürliches Vanillearoma (< 0,1 %)<br><br><i>glucose-fructose syrup (64 %), sugar (18 %), water (10 %), gelatin (3.8 %), dextrose (2 %), corn starch (2%), natural vanilla flavoring (&lt; 0.1 %)</i> |
| Deklarationspflichtige Zusatzstoffe im losen, unverpackten Verkauf werden mit Klassennamen deklariert (§9 ZZuIV)<br><i>declarable ingredients (e.g. unpacked sales)</i> | E100, E120  |
| Produktionsland<br>(Verarbeitung des Produktes)<br><i>country of production</i>   | Belgien<br><i>Belgium</i>   |
| Produktbeschreibung<br><i>product description</i>   | Kleine Marshmallows in 4 natürlichen Farben<br><i>little marshmallows in 4 different colours</i>  |
| Verpackung<br><i>packaging</i>  | 4 kg Karton, in Plastik-Beuteln verpackt<br><i>4kg carton, packed in plastic bags</i>   |
| Verwendungshinweis<br><i>instruction notes</i>  | Für den Eisbedarf<br><i>for ice cream demand</i>  |

## 2 Sensorische Produkteigenschaften / Sensoric product attributes

|   |   |
|---|---|
| Aussehen<br><i>appearance</i>                     | Produkttypisch kleine Röhrchenform, weiß, pink, gelb, orange<br><i>product typical small tubes, white, pink, yellow, orange</i> |
| Konsistenz/Struktur<br><i>consistency/texture</i> | Produkttypisch, weich<br><i>product typical, soft</i>   |
| Aroma/Geruch<br><i>flavour/odour</i>              | Produkttypisch<br><i>Product typical</i>  |
| Geschmack<br><i>taste</i>                         | Produkttypisch, Vanillegeschmack<br><i>product typical, vanilla flavour</i>   |

### 3 MHD & Lagerbedingungen / Shelflife & storage conditions

|  |   |
|--|---|
| Mindesthaltbarkeit ab Produktion (MHD)<br><i>Minimum shelf life from production date (BBD)</i> | 24 Monate<br><i>24 months</i>   |
| Lagerbedingungen (°C)<br><i>Storage conditions (°C)</i>  | Lebensmittelgerecht<br>trocken<br>direkte Sonneneinstrahlung vermeiden<br>empfohlen: max. 25°C<br><br><i>dry environment, meeting requirements for foodstuff avoid direct sunlight, recommended: max. 25 °C</i> |

### 4 Mikrobiologie/hygienische Angaben / Microbiological/hygienic standards

|                             |                                  |                 |                           |
|-----------------------------|----------------------------------|-----------------|---------------------------|
| Gesamtkeimzahl              | <i>Total aerobic plate count</i> | [KBE/g] [cfu/g] | 100.000                   |
| Salmonellen                 | <i>Salmonella ssp.</i>           | in 25 g         | Abwesend<br><i>absent</i> |
| Schimmelpilze               | <i>moulds</i>                    | [KBE/g] [cfu/g] | 10.000                    |
| Hefen                       | <i>yeasts</i>                    | [KBE/g] [cfu/g] | 10.000                    |
| Escherichia coli            | <i>e. coli</i>                   | [KBE/g] [cfu/g] | 10                        |
| Koagul. pos. Staphylokokken | <i>staphylococcus aureus</i>     | [KBE/g] [cfu/g] | 100                       |

### 5 Chemische und Physikalische Merkmale / Chemical & Physical characteristics

Nährwerte sind Durchschnittswerte und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen / Toleranzwerte geregelt im Leitfaden der Europäischen Kommission zur Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften / *Nutritional values are average values and may vary due to the natural product / Tolerances are regulated by the European Commission's guide on compliance with EU legislation.*

|  |           |
|--|-----------|
| Pro 100 g oder 100 ml; Pflichtangaben grau hinterlegt<br><i>compulsory information highlighted in grey</i> | Big seven |
| Energie kj ( <i>energy kj</i> )  | 1396 kj   |
| Energie kcal ( <i>energy kcal</i> )  | 329 kcal  |
| Fett ( <i>fat</i> )  | < 0,5 g   |
| davon gesättigte Fettsäuren ( <i>of which are saturates</i> )  | < 0,5 g   |
| Kohlenhydrate ( <i>carbohydrates</i> )   | 79 g      |
| davon Zucker ( <i>of which are sugars</i> )  | 69 g      |
| Eiweiß ( <i>protein</i> )  | 3,2 g     |
| Salz ( <i>salt</i> )   | 0,02 g    |

## 6 Allergene & Lebensmittelunverträglichkeiten / Allergens & food intolerances

Gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II . *In accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011 Annex II*

| Als Zutat enthalten / <i>used as ingredient</i>  |                          |                                     | Kreuzkontamination möglich / <i>crosscontamination possible</i> |   |
|--|--------------------------|-------------------------------------|---|---|
|  | yes                      | no                                  |   | Bezeichnung/ <i>description</i>                                   |
| <b>Glutenhaltiges Getreide</b> und -erzeugnisse<br><i>cereals containing gluten + products thereof</i>       | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  |   |
| <b>Krebstiere</b> und -erzeugnisse<br><i>crustaceans and products thereof</i>                                | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  |   |
| <b>Eier</b> und Eiprodukte<br><i>eggs and products thereof</i>   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  |   |
| <b>Fisch</b> und -erzeugnisse<br><i>fish and products thereof</i>  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  |   |
| <b>Erdnüsse</b> und -erzeugnisse<br><i>peanuts and products thereof</i>                                      | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  |   |
| <b>Sojabohnen</b> und -erzeugnisse<br><i>soybeans and products thereof</i>                                   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>                             | Kreuzkontamination möglich<br><i>cross contamination possible</i> |
| <b>Milch</b> und -erzeugnisse (inkl. Laktose)<br><i>milk and products thereof incl. lactose</i>              | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>                             | Kreuzkontamination möglich<br><i>cross contamination possible</i> |
| <b>Schalenfrüchte</b> (Nüsse, Mandeln etc.) und erzeugnisse<br><i>edible nuts and products thereof</i>       | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  |   |
| <b>Sellerie</b> und -erzeugnisse<br><i>celery + products thereof</i>   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  |   |
| <b>Senf</b> und -erzeugnisse<br><i>mustard + products thereof</i>  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  |   |
| <b>Sesamsamen</b> und -erzeugnisse<br><i>sesame seeds + products thereof</i>                                 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  |   |
| <b>Sulfit &amp; Schwefeldioxid</b> ;<br><i>sulphites &amp; sulphur dioxide &gt;10mg/kg as SO<sub>2</sub></i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  |   |
| <b>Lupine</b> oder Lupinenerzeugnisse<br><i>lupin and products thereof</i>                                   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  |   |
| <b>Weichtiere</b> und -erzeugnisse<br><i>molluscs and products thereof</i>                                   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  |   |

## 7 GVO / GMO

|  |   |
|--|---|
| Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.<br><br><i>the product requires no labelling according to the regulations (EC) 1829 &amp; 1830/2003 about the labelling and traceability of genetic modified organisms.</i> | <input checked="" type="checkbox"/> Ja / <i>yes</i> |
|--|---|

## 8 Sonstige Bestätigung / further confirmation

|   |  |   |
|---|--|---|
| Das Produkt wurde mit ionisierenden Strahlen behandelt.   | <i>the product was treated with ionizing radiation.</i>  | <input checked="" type="checkbox"/> nein / no |
| Die Anforderungen der EU- Rückstands Höchstgehaltsverordnung (VO (EG) Nr. 396/2005) und die Verordnung (EG) Nr. 2023/915 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln werden eingehalten. | <i>the requirements of the EU Regulation on maximum residue levels (Regulation (EC) No 396/2005) and the Regulation (EC) No 2023/915 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs is complied with.</i> | <input checked="" type="checkbox"/> ja / yes  |
| Der Artikel unterliegt einem jährlichen Risikobewertungs-prozess zu Lebensmittel Verfälschung und –Betrug.  | <i>the article is subject to an annual risk assessment process on food adulteration and food fraud.</i>  | <input checked="" type="checkbox"/> ja / yes  |
| Konformitäten<br>Die Primärverpackung entspricht den geltenden deutschen und europäischen Vorschriften. (1935/2004/EU, 2011/10EU, 2023/2006/EU ...).  | <i>compliance (conformity)<br/>the primary packaging complies with the applicable German and European regulations. (1935/2004/EC, 2011/10EC, 2023/2006/EC ...).</i>  | <input checked="" type="checkbox"/> ja / yes  |
| Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen den geltenden europäischen und deutschenlebensmittelrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.  | <i>the product and its packaging comply with the applicable European and German food regulations in their current version.</i>   | <input checked="" type="checkbox"/> ja / yes  |