

## Produktspezifikation FRIJA WAFFELN



	Artikel-Bezeichnung:	FJ 175 Waffelbecher, 175 ml Inhalt
<b>1. Allgemeine Angaben</b>		
	Ursprungsland:	Deutschland
	Einzelmaße:	Höhe ca. 62 mm, Ø ca. 83 mm
<b>2. Verkehrsbezeichnung / Zutaten</b>		
<b>Verkehrsbezeichnung:</b> Waffelbecher		
<b>Zutaten:</b>		<b>sonstige Bemerkung:</b>
Weizenmehl		Der Artikel kann Spuren von <b>Milch/Laktose</b> enthalten.
Kartoffelstärke		
Zucker		
Palmfett		
Sojamehl		
Emulgator: <b>Sojalecithine</b>		
Stabilisator: Cellulosepulver		
Salz		
Backtriebmittel: Natriumbicarbonat		
<b>3. Sensorische Qualitätsmerkmale</b>		
	Aussehen	goldbraun
	Konsistenz	fest
	Geruch	halbsüß, arteigen
	Geschmack	halbsüß, arteigen

## Produktspezifikation FRIJA WAFFELN



### 4. Mikrobiologische Kennzahlen (DGHM)

Parameter:	Richtwert KbE/g	Warnwert KbE/g	Methode
Gesamtkeimzahl	$1 \times 10^5$	-	ASU L 00.00-88/1
Enterobacteriaceae	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$	ASU L 00.00-133/2
E.coli	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$	ASU L 00.00-132/2
Schimmelpilze	$1 \times 10^2$	-	ASU L 01.00-37
Koagulase-positive Staphylokokken	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$	ASU L 00.00-55
Bacillus cereus, präsumtiv	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$	ASU L 00.00-33
Listeria monocytogenes	-	$1 \times 10^2$	ASU L 00.00-22
Salmonella spp.	-	n. n. in 25 g	ASU L 00.00-20

### 5. Nährwertangaben in 100 g

Kilojoule (KJ)	ca. 1648 KJ
Kilokalorien (kcal)	ca. 389 kcal
Fett (g)	ca. 3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren (g)	ca. 1,2 g
Kohlenhydrate (g)	ca. 81,2 g
davon Zucker (g)	ca. 5,5 g
Eiweiß (g)	ca. 7,8 g
Salz	ca. 0,6 g

<b>Die Nährwertangaben wurden berechnet bzw. anerkannten Nährwertdateien entnommen.</b>	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<b>Die Nährwertangaben wurden analysiert.</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
---	--	---	--



**6. Allergieauslösende Inhaltsstoffe**

**Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln:**

Für den Fall, dass die Verwendung von Zutaten mit "Ja" beantwortet wird, ist in der ergänzenden Spalte die Zutat zu benennen. Dies gilt auch für eventuelle Kreuzkontaminationen\*.

**Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung**

	im Produkt aktiv/zugesetzt		*Kreuzkontamination möglich	Angabe des Inhaltsstoffes	
	nein	ja			
1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lecithin, Sojamehl
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Produktspezifikation FRIJA WAFFELN



### Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen :

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass bei oben genanntem Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand gemäß den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln und gemäß den neuen Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln keine gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Artikel nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten und nicht kennzeichnungspflichtig sind. Dies gilt auch für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen. Seit April 2004 verwenden wir nur Rohstoffe (Sojalecithin, Sojamehl), die IP-Qualität haben. Hierbei handelt es sich um konventionell hergestellte Sojabohnen. Sollte eine Kennzeichnungspflicht entstehen, werden wir den Kunden umgehend und vor Anlieferung der Ware in Kenntnis setzen.

### 7. Lagerbedingungen und Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeit = MHD	Lieferungen in der Saison sind haltbar bis zum Ende des darauffolgenden Jahres bzw. laut MHD auf der Verpackung
Transport- und Lagerbedingungen:	Trocken, in nicht beheizten Räumen; Paletten nicht stapelbar; bruchempfindliche Ware

### 8. Verpackungsdaten

Verpackungseinheit/ Paletteneinheit:	<b>234 Stück im Karton</b> 42 Kartons/Europalette 7 Lagen a 6 Kartons
Kartonmaße:	ca. 500 x 265 x 280 mm (L x B x H)
Beschreibung der Verpackung:	Wellpappkarton, Polybeutel, Wellpappeinlagen, Kugelpapier