

## Produktspezifikation FRIJA WAFFELN



|  |                      |                               |
|--|----------------------|-------------------------------|
|  | Artikel-Bezeichnung: | FJ 66 Tulpenhörnchen groß     |
| <b>1. Allgemeine Angaben</b>             |                      |                               |
|  | Ursprungsland:       | Deutschland                   |
|  | Einzelmaße:          | Länge ca. 115 mm, Ø ca. 50 mm |
| <b>2. Verkehrsbezeichnung / Zutaten</b>  |                      |                               |
| <b>Verkehrsbezeichnung:</b> Waffeltüte   |                      |                               |
| <b>Zutaten:</b>                          |                      | <b>sonstige Bemerkung:</b>    |
| Weizenmehl                               |                      |                               |
| Emulgator: <b>Sojalecithine</b>          |                      | enthält <b>Milch/Laktose</b>  |
| Kokosöl                                  |                      |                               |
| Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat |                      |                               |
| Salz                                     |                      |                               |
| Aroma                                    |                      |                               |
| Trennmittel: Magnesiumcarbonat           |                      |                               |
|  |                      |                               |
|  |                      |                               |
| <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. 1411 KJ  |
| Kilokalorien (kcal)             | ca. 334 kcal |
| Fett (g)                        | ca. 3,5 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | ca. 1,3 g    |
| Kohlenhydrate (g)               | ca. 64,4 g   |
| davon Zucker (g)                | ca. 1,8 g    |
| Eiweiß (g)                      | ca. 9,6 g    |
| Salz                            | ca. 0,3 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 |
|---|--|---|--|

## Produktspezifikation FRIJA WAFFELN



### 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   |
| 7  | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | Lecithin   |
| 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 ab Erzeugungsdatum in Monaten:

MHD: 18 Monate, Restlaufzeit: ca. 6 Monate

Transport- und Lagerbedingungen:

Trocken, in nicht beheizten Räumen; Paletten nicht stapelbar; bruchempfindliche Ware

### 8. Verpackungsdaten

Verpackungseinheit/  
Paletteneinheit:

**500 Stück im Karton**  
42 Kartons/Europalette  
7 Lagen a 6 Kartons

Kartonmaße:

ca. 515 x 275 x 295 mm (L x B x H)

Beschreibung der Verpackung:

Wellpappkarton, Polybeutel