

1. Produktbeschreibung	
<i>Product description</i>	
Artikelbezeichnung <i>Article description</i>	Backteig Mürbeteig
Artikelnummer LAWA <i>Article number</i>	0758
Artikelnummer EM <i>Article number private label</i>	
Verkaufseinheit <i>Sales unit</i>	Päckchen <i>pack</i>
Einzelgewicht in g <i>Single weight in g</i>	100g pro Stange / 3 Stangen = 300g 3 x 100g = 300g

2. Produktabbildung	
<i>Product</i>	
	

3. Artikeleigenschaften/Sensorik	
<i>Article characteristics/Sensor</i>	
Maße L x B x H in mm ca. <i>Dimensions L x W x H in mm approx.</i>	90 mm x Ø 35 mm
Aussehen <i>Appearance</i>	weißer Mürbeteig <i>white dough</i>
Geruch <i>Smell</i>	süßlich, nach Butter <i>sweet, like butter</i>
Geschmack <i>Taste</i>	süßlich, nach Butter <i>sweet, like butter</i>
Konsistenz <i>Consistency</i>	weich, elastisch, gut formbar <i>soft, elastic, well formable</i>

4. Logistische Daten	
<i>Logistics data</i>	
Nettogewicht in kg <i>Net weight in kg</i>	0,300
Bruttogewicht incl. Verpackung in kg <i>Gross weight incl. packing in kg</i>	0,318
Verkaufseinheit LxBxH in mm <i>Sales unit LxWxH in mm</i>	110 x 35 x 140
EAN –Nummer, EAN Code VE <i>EAN –number, EAN code sales unit</i>	4 016287 00758 4
Verkaufseinheit Primärverpackung <i>Sales unit primary packaging</i>	transparente Ober- und Unterfolie in einer farbig bedruckten Banderole <i>transparent foil in a colored printed banderole</i>

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Verkaufseinheit Sekundärverpackung <i>Sales unit secondary packaging</i>	<i>farbig bedruckter Displaykarton mit Stülpdeckel</i> <i>colored box</i>
EAN –Nummer, EAN Code VSE <i>EAN –number, EAN code shipment unit</i>	4 016287 08758 6
Versandereinheit Karton (Stück) <i>Shipment unit carton (piece)</i>	08
Versandereinheit LxBxH in mm <i>Sales unit LxWxH in mm</i>	125 x 300 x 185
Nettogewicht Versandereinheit in kg <i>Net weight shipment unit in kg</i>	2,40
Bruttogewicht Versandereinheit in kg <i>Gross weight shipment unit in kg</i>	2,72
Karton pro Lage <i>Carton per Layer</i>	25
Lage pro Palette <i>Layer per pallet</i>	6
Karton pro Palette <i>Carton per pallet</i>	150
Nettogewicht Palette in kg <i>Net weight pallet in kg</i>	360
Bruttogewicht Palette in kg <i>Gross weight pallet (without pallet) in kg</i>	429
Höhe der Paletten in cm max. <i>Hight of palletes in cm max.</i>	125

5. Lagerung <i>Storage</i>	
Anlieferungstemperatur <i>Delivery temperature</i>	+2°C bis +7°C
Transporttemperatur <i>Transport temperature</i>	+2°C bis +7°C
empfohlene Lagertemperatur <i>Recommended storage temperature</i>	+2°C bis +7°C
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) <i>Shelf life</i>	42 Tage 42 days
Restlaufzeit <i>Remaining term</i>	40 Tage 40 days

6. Kennzeichnung Produktetikett <i>Marking product label</i>	
Produktbezeichnung <i>Product labeling</i>	Backteig Mürbeteig
Füllmenge <i>Fill-up quantity</i>	300g
Charge <i>Batch</i>	<i>dreistellig Zahl = Produktionstag</i> <i>three-digit number = Day of production</i> <i>zweistellige Zahl = interne Nummer</i> <i>two-digit number = Internal number</i>
MHD <i>Best before date</i>	TT.MM.JJJJ DD.MM.YYYY

7. Zusammensetzung (Hauptbestandteile) <i>Composition (Main constituents)</i>		tierische / pflanzliche Herkunft <i>Animal / vegetable origin</i>
Teig Dough		
1. Weizenmehl <i>wheat flour</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
2. Zucker <i>sugar</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
3. pflanzliche Fette(Palm) <i>palm fat</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
4. pflanzliche Öle(Raps) <i>rapeseed oil</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
5. Butter 6% <i>butter 6%</i>		tierische Herkunft <i>animal origin</i>
6. Wasser <i>water</i>		
7. Feuchthaltemittel (Sorbit) <i>humectants (sorbitol)</i>		
8. getrockneter Glucosesirup <i>dried glucose syrup</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
9. Aroma <i>aroma</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
10. Volleipulver <i>whole egg powder</i>		tierische Herkunft <i>animal origin</i>
11. Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin) <i>emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids, sunflower lecithin)</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
12. Säuerungsmittel (Zitronensäure) <i>acidifying agent (citric acid)</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
13. Salz <i>salt</i>		
Zusatzstoffe: <i>Additives:</i>		
	<u>Vorkommen</u> <u>Deposit</u>	
1. Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin) <i>emulsifier mono- and diglycerides of fatty acids, sunflower lecithin)</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Teig Dough <input type="checkbox"/> Füllung Filling	pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
2. Feuchthaltemittel (Sorbit) <i>humectants (sorbitol)</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Teig Dough <input type="checkbox"/> Füllung Filling	
3. Säuerungsmittel (Zitronensäure) <i>acidifying agent (citric acid)</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Teig Dough <input type="checkbox"/> Füllung Filling	pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>

8. Gewichtsanteile

Weight portions

Teig <i>Dough</i>	300g = 100%
Füllung <i>Filling</i>	
Gesamt <i>Total</i>	300g = 100%

9. Zubereitungshinweis

Preparation

Backofen <i>oven</i>	<p>Teig vorbereiten: Die Teigstangen der Packung entnehmen und bei Zimmertemperatur 45 Minuten temperieren lassen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Für Plätzchentaler die Teigrollen in jeweils ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden.</p> <p>Für Plätzchenlollies (Benötigte Zutaten: Holzstiele z. B. Lollipop- oder Eisstiele, Marmelade) Die Teigrollen zusammenkneten, auf einer reichlich bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit Formen ausstechen. Jeweils 2 gleiche Formen für einen Lolli ausstechen. Eine Form mit Marmelade bestreichen, den Stiel mittig bis zur Hälfte darauf legen und ein zweites Plätzchen mit der gleichen Form obendrauf legen und andrücken.</p> <p>Backen: Die Plätzchen oder Lollis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 8–10 Minuten backen (Angaben des Geräteherstellers beachten und einige Minuten vor Ende der Backzeit nachsehen, ob die Plätzchen fertig sind.). Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.</p> <p>Dekorieren: Die Plätzchen oder Lollis mit Schoko- oder Zuckerglasur bestreichen und beliebig mit Streuseln, Blüten, Perlen usw. verzieren.</p> <p>Teig nicht im ungebackenen Zustand verzehren, denn er enthält rohe Zutaten.</p>
-------------------------	--

10. Serviervorschlag

Serving suggestion

<p>In einer geschlossenen (Blech-)Dose halten die gebackenen Plätzchen noch länger frisch! In a closed tin, the baked cookies keep fresh for a longer time!</p>

11. Nährwertangaben

Nutritional information

	Analysenwerte <i>Analysis values</i>	Untersuchungsmethode <i>Examination method</i>
Brennwert kJ [pro 100g] <i>Caloric value kJ [per 100g]</i>	1945,0	berechnet <i>calculated</i>
Brennwert kcal [pro 100g] <i>Caloric value kcal [per 100g]</i>	465,0	berechnet <i>calculated</i>
Protein [pro 100g] <i>Protein [per 100g]</i>	5,4 g	ASU L 17.00-15

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Fett [pro 100g] <i>Fat [per 100g]</i>	23,0 g	Weibull-Stoldt
davon gesättigte Fettsäuren [pro 100g] <i>Thereof saturated fatty acids [per 100g]</i>	9,5 g	DGF C-VI 11e(98) / 10a(00)
Kohlenhydrate [pro 100g] <i>Carbohydrates [per 100g]</i>	58,0 g	berechnet <i>calculated</i>
davon Zucker [pro 100g] <i>Thereof sugar [per 100g]</i>	25,0 g	berechnet <i>calculated</i>
Kochsalz [pro 100g] <i>Common salt [per 100g]</i>	0,17 g	ASU L 07.00-5/1

12. Mikrobiologische Analyse <i>Microbiological analysis</i>	Einheit <i>Unit</i>	Richtwert <i>Guide value</i>	Warnwerte <i>Warning values</i>
Aerobe Gesamtkeimzahl <i>Total aerobic bacteria</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 ⁵	-
Milchsäurebakterien <i>Lactic acid bacteria</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Enterobacteriaceae <i>Enterobacteriaceae</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 ²	1x10 ³
Coliforme Keime <i>Coliform bacteria</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 ¹	1x10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken <i>Coagulase-positive staphylococci</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 ²	1x10 ³
Bacillus cereus <i>Bacillus cereus</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 ²	1x10 ³
Clostridium perfringens <i>Clostridia perfringens</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Anaerobe Gasbildner <i>Anaerobic gas generators</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Hefen <i>Yeasts</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Schimmelpilze <i>Moulds</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Salmonellen <i>Salmonella</i>	25 g	-	n.n. in 25g <i>not detectable in 25g</i>
Listerien <i>Listerias</i>	25 g	-	1x10 ²

13. Allergene nach Verordnung (EU) 1169/2011 <i>Allergens according to EU-regulation 1169/2011</i>					
Das Produkt enthält <i>The product contains</i>	ja <i>yes</i>	nein <i>no</i>	In Spuren <i>In traces</i>	Bezeichnung der Zutat <i>Designation of ingredient</i>	Herkunft <i>Origin</i>
Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) <i>Gluten containing cereals- and products (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or hybrid strains)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl <i>wheat flour</i>	Weizen <i>wheat</i>
Krebstiere und –erzeugnisse <i>Crustaceans- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Eier und –erzeugnisse <i>Eggs- and products</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Volleipulver <i>whole egg powder</i>	Hühnererei <i>egg</i>
Fisch und –erzeugnisse <i>Fish- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle) <i>Peanuts- and products (incl. refined oils)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Soja und Sojaerzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle) <i>Soja- and products (incl. refined oils)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) <i>Milk- and products (incl. lactose)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<i>Butter</i> <i>butter</i>	<i>Milch</i> <i>milk</i>
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss Paranuss Pistazie Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Shell fruits (for example nuts: hazelnut, walnut, cashew nut, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia nut and Queensland nut) as well as products delivered thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Kreuz-</i> <i>kontamination</i> <i>möglich</i> <i>cross contamination is</i> <i>possible</i>	<i>Haselnüsse,</i> <i>Mandeln</i> <i>hazelnuts, almonds</i>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>Celery- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Senf und Senferzeugnisse <i>Mustard- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse <i>Sesame seeds- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg bzw. 10ml/l als SO ₂ <i>Sulfur dioxide and sulfites > 10mg/kg repectively</i> <i>10ml/l as SO₂</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Lupine und Lupinerzeugnisse <i>Lupine- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse <i>Molluscan- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

14. Tierische Bestandteile: <i>Ingredients of animal origin:</i>	ja <i>yes</i>	nein <i>no</i>
Geflügel <i>Poultry</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwein <i>Pork</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rind <i>Beef</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schaf <i>Sheep</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sonstige: <i>Other:</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

15. Sonstige <i>Other</i>	ja <i>yes</i>	nein <i>no</i>
Pilze und –erzeugnisse <i>Mushrooms- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frucht, Kernobst, Steinobst und –erzeugnisse <i>Fruit, pipfruit, stone fruit- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pflanzliche Fette (auch gehärtete) <i>Vegetable fats (hardened, too)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Art/Ursprung der pflanzlichen Fette/Öle: <i>Palmfett, Rapsöl</i> <i>Type/ origin oft he vegetable fats/oils: palmfat, rapeseed oil</i>		

16. ALBA Liste <i>ALBA list</i>	Ja <i>yes</i>	nein <i>no</i>
Kuhmilcheiweiß <i>Cow's milk protein</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactose <i>Lactose</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructose <i>Fructose</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose <i>Sucrose</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hühnereiweiß <i>Egg white protein</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojaweiweiß <i>Soya protein</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojaöl <i>Soya oil</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten <i>Gluten</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weizen <i>Wheat</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hafer <i>Oat</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Roggen <i>Rye</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rindfleisch <i>Beef</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schweinefleisch <i>Pork meat</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügelfleisch <i>Poultry meat</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch <i>Fish</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalen- und Krustentiere <i>Shellfishes- and crustaceans</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mais <i>Corn</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kakao <i>Cocoa</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefe <i>Yeast</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gemüse / Hülsenfrüchte <i>Vegetable / pulses</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nüsse / Nussöl <i>Nuts / nut oil</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse / Erdnussöl <i>Peanuts / peanut oil</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesam / Sesamöl <i>Sesame / sesame oil</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Glutamat <i>Glutamate</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfit (E210-E228) > 10ppm <i>Sulfite (E210-E228) > 10ppm</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BHA/BHT (E320 und E321) <i>BHA/BHT (E320 and E321)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Benzoessäure (E210-E219) <i>Benzoic acid (E210-E219)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
AZO Farbstoffe <i>AZO dyes</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazin (E102) <i>Tartrazine (E102)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Gelborange (E110) <i>Yellow-orange (E110)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubin (E122) <i>Azorubine (E122)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amaranth (E123) <i>Amaranth (E123)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cochenillerot (E124) <i>Ponceau (E124)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sorbate (E200-E203) <i>Sorbate (E200-E203)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zimt <i>Cinnamon</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanillin <i>Vanillin</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Koriander <i>Coriander</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie <i>Celery</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine <i>Lupine</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf <i>Mustard</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sonstige: <i>Other:</i>		
Umbellifereae Doldengewächs: Anis, Dill, Kümmel, Sellerie, Kerbel, Koriander, Kreuzkümmel, Myrrhe, Petersilie, Fenchel, Liebstöckel, Karotte, Engelwurz wenn ja welche: <i>Umbellifer: anise, dill, caraway, celery, chervil, coriander, cumin, myrrh, parsley, fennel, lovage, carrot, angelica</i> <i>If yes, which:</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

17. Rechtliche Anforderung

Legal requirement

Die Ware entspricht dem geltenden deutschen Lebensmittelrecht, dies im weitesten Sinne uneingeschränkt, wobei für den speziellen Warenbereich die maßgeblichen Sondervorschriften zu beachten sind.

Die Erzeugnisse sind ordnungsgemäß deklariert, weisen eine Ursprungsbeschaffenheit auf und sind so verarbeitet, dass das jeweils vorgegebene Mindesthaltbarkeitsdatum mit Sicherheit gewährleistet ist, dass keine Beanstandungen wertbestimmender Teilmengen in quantitativer Hinsicht zu erwarten sind, dass das Fremdkörperisiko ausgeschlossen ist und die Freiheit von Stoffen die als gesundheitsgefährdend eingestuft sind als gesichert anzusehen ist.

The product corresponds to the current German food law, this in the broadest sense unstinted – whereby the definitive special regulations for specific production line are to consider. The products are properly declared, have a origin character and are processed so that the each given shelf life is guaranteed with sufficient certainty that no complaints at determining value on the basis of quantity are to be expected that foreign object is excluded and the latitude of substances form which are classified as dangerous to human health is considered as ensured.

17.1. Höchstmengen VO

Maximum quantity regulation

Die Höchstmengen (Rückstände) von Medikamenten, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Pflanzenschutzmitteln und Schwermetallen liegen unter den in der Höchstmengen-VO beschriebenen Werten.

The maximum quantities (residues) of drugs, pesticides, plant protective agents, and heavy metals are under the values, described in the maximum quantity regulation.

17.2. GVO Verordnungen EG Nr.: 258/97 1829/2003 1830/2003

GMO regulations EC No 258/97 1829/2003 1830/2003

Wir bestätigen, dass in unseren Produkten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG, keine genetischen veränderten Rohstoffe gesetzt werden und die Artikel nicht aus genetisch und nicht aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffen einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Ausgenommen hiervon sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelne Zutat.



Produktspezifikation

Product specification



We confirm that our products are in accordance with regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and the Council of 22.September 2003 on genetically modified food and feed as well as the regulation (EC) 1830/2003 of the European Parliament and the Council of 22.September 2003 on traceability of genetically modified organisms and on the traceability of proceeded food and feed of genetically modified organisms as well as the amendment to the directive 2001/18/EC no genetically modified raw materials to be used and the articles are not produced genetic and not GMO or contain ingredients which to be produced of GMO. This applies to all used raw materials, including additives and flavourings.

Excluded from this are casually or technically not avoidable contaminations with genetically modified material unto a threshold value of 0,9%, regarding the particular ingredient.

erstellt am: 07.11.2017

created: 2017-11-07

Name des Mitarbeiters: Conny Dömel, -Qualitätssicherung-

Name of employee: Conny Dömel, -Quality Assurance-

Diese Produktspezifikation wurde maschinell erstellt und bedarf keiner Unterschrift.

This product specification was created automatically and does not require a signature.