

1. Produktbeschreibung	
<i>Product description</i>	
Artikelbezeichnung <i>Article description</i>	Miniomelette mit Speck und Röstzwiebel <i>Mini omelette with bacon and fried onion</i>
Artikelnummer LAWA <i>Article number</i>	0893
Artikelnummer EM <i>Article number private label</i>	
Verkaufseinheit <i>Sales unit</i>	Karton <i>Box</i>
Einzelgewicht in g <i>Single weight in g</i>	60g pro Omelette <i>60g per Omelette</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>	Ø 95x 10
Aussehen <i>Appearance</i>	typisch Ei-gelb und leicht hellbraun marmoriert, mit sichtbaren Speckwürfeln und Röstzwiebeln <i>characteristic egg yellow / light brown marbled and visible bacon and fried onion</i>
Geruch <i>Smell</i>	arteigen nach Ei, leicht nach Speck und Röstzwiebel <i>characteristic like egg, bacon and fried onion</i>
Geschmack <i>Taste</i>	arteigen nach Ei, Speck und Röstzwiebel <i>characteristic like egg, bacon and fried onion</i>
Konsistenz <i>Consistency</i>	elastische ausgebackene Eimasse mit Stückung durch Speckwürfeln und Röstzwiebeln <i>elastic and fully baked</i>

4. Logistische Daten	
<i>Logistics data</i>	
Nettogewicht in kg <i>Net weight in kg</i>	4,80
Bruttogewicht incl. Verpackung in kg <i>Gross weight incl. packing in kg</i>	5,06
EAN –Nummer, EAN Code VE <i>EAN –number, EAN code sales unit</i>	4 016287 00893 2

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

Verkaufseinheit Primärverpackung <i>Sales unit primary packaging</i>	<i>PE-Seitenfaltenbeutel</i> <i>PE-bag</i>
Verkaufseinheit Sekundärverpackung <i>Sales unit secondary packaging</i>	<i>Umkarton</i> <i>Box</i>
EAN –Nummer, EAN Code VSE <i>EAN –number, EAN code shipment unit</i>	4 016287 00893 2
Versandereinheit Karton (Stück) <i>Shipment unit carton (piece)</i>	80
Versandereinheit LxBxH in mm <i>Sales unit LxWxH in mm</i>	395 x 255 x 140
Nettogewicht Versandereinheit in kg <i>Net weight shipment unit in kg</i>	4,80
Bruttogewicht Versandereinheit in kg <i>Gross weight shipment unit in kg</i>	5,06
Karton pro Lage <i>Carton per Layer</i>	9
Lage pro Palette <i>Layer per pallet</i>	10
Karton pro Palette <i>Carton per pallet</i>	90
Nettogewicht Palette in kg <i>Net weight pallet in kg</i>	432
Bruttogewicht Palette in kg <i>Gross weight pallet in kg</i>	476,7
Höhe der Paletten in cm max. <i>Height of palletes in cm max.</i>	160

<b>5. Lagerung</b> <i>Storage</i>	
Anlieferungstemperatur <i>Delivery temperature</i>	-18°C
Transporttemperatur <i>Transport temperature</i>	-18°C
empfohlene Lagertemperatur <i>Recommended storage temperature</i>	-18°C
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) <i>Shelf life</i>	15 Monate 15 months
Restlaufzeit <i>Remaining term</i>	10 Monate 10 months

<b>6. Kennzeichnung Produktetikett</b> <i>Marking product label</i>	
Produktbezeichnung <i>Product labeling</i>	<i>Miniomelette mit Speck und Röstzwiebel -tiefgefroren-</i> <i>Mini omelette with bacon and fried onion -deep frozen-</i>
Füllmenge <i>Fill-up quantity</i>	80 Stück á 60g = 4,8 kg 80 pieces á 60g = 4.8 kg
Charge <i>Batch</i>	<i>Sechsstellige Zahl = Produktionstag</i> <i>Six-digit number = Day of production</i> <i>vierstellige Zahl = interne Nummer</i> <i>Four-digit number = Internal number</i>
MHD <i>Best before date</i>	<i>TT.MM.JJJJ</i> <i>DD.MM.YYYY</i>

7. Zusammensetzung (Hauptbestandteile) <i>Composition (Main constituents)</i>		tierische / pflanzliche Herkunft <i>Animal / vegetable origin</i>
<u>Teig</u> <u>Dough</u>		
1. Vollei (60%) <i>whole egg (60%)</i>		tierische Herkunft <i>animal origin</i>
2. Wasser <i>water</i>		
3. Schinkenspeck 7% [Schweinefleisch (98%), Speisesalz, Konservierungsmittel (Natriumnitrit), Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Säureregulator (Natriumlactat, Natriumacetat), Rauch. <i>bacon 7% [pork (98%), salt, preservative (sodium nitrite), spices, spice extracts, dextrose, antioxidant (sodium ascorbate), acidity regulator (sodium lactate, sodium acetate), smoke.</i>		tierische Herkunft <i>animal origin</i>
4. Röstzwiebel 6,5% [Zwiebeln, pflanzliches Öl (Palm), Weizenmehl, Speisesalz) <i>roasted onion 6.5% [onions, vegetable oil (palm), wheat flour, salt]</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
5. Vollmilchpulver <i>whole milk powder</i>		tierische Herkunft <i>animal origin</i>
6. modifizierte Stärke <i>modified starch</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
7. Hühnereieiweißpulver <i>egg white powder</i>		tierische Herkunft <i>animal origin</i>
8. Speisesalz <i>salt</i>		
9. Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Weizenmehl) <i>raising agents (disodium diphosphate, sodium bicarbonate, wheat flour)</i>		
10. Rapsöl <i>rapeseed oil</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
<b>Zusatzstoffe:</b> <i>Additives:</i>		
	<u>Vorkommen</u> <u>Deposit</u>	
1. Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Weizenmehl) <i>raising agents (disodium diphosphate, sodium bicarbonate, wheat flour)</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Teig Dough <input type="checkbox"/> Speck Bacon	
2. Antioxidationsmittel (E301 Natriumascorbat) <i>antioxidant (sodium ascorbate)</i>	<input type="checkbox"/> Teig Dough <input checked="" type="checkbox"/> Speck Bacon	
3. Konservierungsmittel (E250 Natriumnitrit) <i>preservative (sodium nitrite)</i>	<input type="checkbox"/> Teig Dough <input checked="" type="checkbox"/> Speck Bacon	
4. Säureregulator (E325 Natriumlactat, E262 Natriumacetat) <i>acidity regulator (sodium lactate, sodium acetate)</i>	<input type="checkbox"/> Teig Dough <input checked="" type="checkbox"/> Speck Bacon	

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

<b>8. Gewichtsanteile</b> <i>Weight portions</i>	
Teig <i>Dough</i>	60g = 100%
Füllung <i>Filling</i>	0g = 0%
Gesamt <i>Total</i>	60g = 100%

<b>9. Verwendungszweck</b> <i>Intended purpose</i>	
Als Haupt- oder Vorspeise geeignet <i>As a main course or appetizer</i>	
<b>Zubereitungshinweis</b> <i>Preparation</i>	
Kombidämpfer <i>Combination Steamer</i>	Bei Schalterstellung Combi auf 130°C – 140°C vorheizen. Die gefrorenen Omelettes auf Lochbleche legen und ca. 15 Minuten erhitzen  <i>Preheat the oven to 130-140°C with circulating air and steam and heat up the frozen Omelettes for about 15 minutes</i>
Konvectomat <i>Convectomat</i>	Auf 130°C – 140°C vorheizen. Die gefrorenen Omelettes auf Lochbleche legen und ca. 20 Minuten erhitzen.  <i>Preheat to 130 ° C - 140 ° C and heat up the frozen Omelettes for about 20 minutes</i>
Mikrowelle <i>Microwave</i>	Bei 800 Watt für ca. 1-2 Minuten erhitzen.  <i>Heat at 800 watts for about 1-2 minutes</i>

<b>10. Serviervorschlag</b> <i>Serving suggestion</i>	
Omelette serviert man zu Salat, zu Fleischgerichten, zu Gemüse oder zum Frühstück. <i>Omelette is served with salad, meat, or vegetables</i>	

<b>11. Nährwertangaben</b> <i>Nutritional information</i>		
	<b>Analysenwerte</b> <i>Analysis values</i>	<b>Untersuchungsmethode</b> <i>Examination method</i>
Brennwert kJ [pro 100g] <i>Caloric value kJ [per 100g]</i>	636	<i>berechnet</i> <i>calculated</i>
Brennwert kcal [pro 100g] <i>Caloric value kcal [per 100g]</i>	152	<i>berechnet</i> <i>calculated</i>
Protein [pro 100g] <i>Protein [per 100g]</i>	12g	ASU L 17.00-15
Fett [pro 100g] <i>Fat [per 100g]</i>	8,8g	Weibull-Stoldt
davon gesättigte Fettsäuren [pro 100g] <i>Thereof saturated fatty acids [per 100g]</i>	3,8g	DGF C-VI 11e(98) / 10a(00)
Kohlenhydrate [pro 100g] <i>Carbohydrates [per 100g]</i>	6,2g	<i>berechnet</i> <i>calculated</i>
davon Zucker [pro 100g] <i>Thereof sugar [per 100g]</i>	2,0g	<i>berechnet</i> <i>calculated</i>
Ballaststoffe [pro 100g] <i>Roughage</i>	<0,1g	§64LFGB L 00.00-18
Natrium [pro 100g] <i>Sodium [per 100g]</i>	0,48g	ICP-OES
Kochsalz [pro 100g] <i>Common salt [per 100g]</i>	1,2g	<i>berechnet</i> <i>calculated</i>

<b>12. Mikrobiologische Analyse</b> <i>Microbiological analysis</i>	<u>Einheit</u> <i>Unit</i>	<u>Richtwert</u> <i>Guide value</i>	<u>Warnwerte</u> <i>Warning values</i>
Aerobe Gesamtkeimzahl <i>Total aerobic bacteria</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 <sup>5</sup>	-
Milchsäurebakterien <i>Lactic acid bacteria</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Enterobacteriaceae <i>Enterobacteriaceae</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
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 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
Koagulase-positive Staphylokokken <i>Coagulase-positive staphylococci</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Bacillus cereus <i>Bacillus cereus</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
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 <sup>2</sup>

### 13. Allergene nach Verordnung (EU) 1169/2011

*Allergens according to EU-regulation 1169/2011*

<b>Das Produkt enthält</b> <i>The product contains</i>	<b>ja</b> <i>yes</i>	<b>nein</b> <i>no</i>	<b>In Spuren</b> <i>In traces</i>	<b>Bezeichnung der Zutat</b> <i>Designation of ingredient</i>	<b>Herkunft</b> <i>Origin</i>
Glutenhaltiges Getreide und – erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) <i>Gluten containing cereals- and products (wheat, rye, barley, oal, spelt, kamut or hybrid strains)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Röstzwiebeln, Backtriebmittel <i>fried onions, raising agents</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"/>	Vollei, Hühnerei- eiweißpulver <i>whole egg, egg protein powder</i>	Hühnerei <i>egg</i>
Fisch und –erzeugnisse <i>Fish- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	Vollmilchpulver <i>whole milk powder</i>	Milch <i>milk</i>

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

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
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 <sub>2</sub> <i>Sulfur dioxide and sulfites &gt; 10mg/kg repectively 10ml/l as SO<sub>2</sub></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"/>		

<b>14. Tierische Bestandteile:</b> <i>Ingredients of animal origin:</i>	<b>ja</b> <i>yes</i>	<b>nein</b> <i>no</i>
Geflügel <i>Poultry</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwein <i>Pork</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>

<b>15. Sonstige</b> <i>Other</i>	<b>ja</b> <i>yes</i>	<b>nein</b> <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>Rapsöl, Palmöl</i> <i>Type/ origin oft he vegetable fats/ oils: rapeseed oil, palm 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weizen <i>Wheat</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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) &gt; 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"/>

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

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"/>

<h2>17. Rechtliche Anforderung</h2> <p><i>Legal requirement</i></p>
<p>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. <i>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.</i></p>
<h3>17.1. Höchstmengen VO</h3> <p><i>Maximum quantity regulation</i></p>
<p>Die Höchstmengen (Rückstände) von Medikamenten, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Pflanzenschutzmitteln und Schwermetallen liegen unter den in der Höchstmengen-VO beschriebenen Werten. <i>The maximum quantities (residues) of drugs, pesticides, plant protective agents, and heavy metals are under the values, described in the maximum quantity regulation.</i></p>
<h3>17.2. Acrylamidgehalt nach Verordnung (EU) 2017/2158</h3>
<p>Der Acrylamidgehalt, liegt bei korrekter Zubereitung (Punkt 9), unter dem im Anhang IV Richtwerte gemäß Artikel 1 Absatz 1 beschriebenen Wert. <i>The content of acrylamide is, by correct preparation (point 9), below the values Annex IV standard values referred to in Article 1 Paragraph 1.</i></p>
<h3>17.3. GVO Verordnungen EG Nr.: 258/97 1829/2003 1830/2003</h3> <p><i>GMO regulations EC No 258/97 1829/2003 1830/2003</i></p>
<p>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</p>



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.

*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:** 10.07.2019

*created: 2019-07-10*

**Name des Mitarbeiters:** Laura Kaden, *-Qualitätssicherung-*

*Name of employee: Laura Kaden, -Quality Assurance-*

Diese Produktspezifikation wurde maschinell erstellt und bedarf keiner Unterschrift.

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