

## 1. Produktbeschreibung

*Product description*

Artikelbezeichnung <i>Article description</i>	<i>Eieromelette mit Spinat-Mozzarellafüllung</i> <i>Omelette with Spinach and mozzarella filling</i>
Artikelnummer LAWA <i>Article number</i>	0897
Artikelnummer EM <i>Article number private label</i>	
Verkaufseinheit <i>Sales unit</i>	<i>Karton</i> <i>carton</i>
Einzelgewicht in g <i>Single weight in g</i>	<i>ca. 130g pro Omelette</i> <i>130g per Omelette</i>

## 2. Produktabbildung

*Product*



## 3. Artikeleigenschaften/Sensorik

*Article characteristics/Sensor*

Maße L x B x H in mm ca. <i>Dimensions L x W x H in mm approx.</i>	180 x 60 x 30
Aussehen <i>Appearance</i>	<i>typisch Ei-gelb, 2x gefaltet mit einer grünen Spinatmasse im Kern</i> <i>yellow omelette with a green filling in the middle.</i> <i>folded twice</i>
Geruch <i>Smell</i>	<i>arteigen nach Ei und würzig nach Spinat</i> <i>characteristic solubility like omelette and spinach</i>
Geschmack <i>Taste</i>	<i>arteigen nach Ei und würzig nach Spinat</i> <i>characteristic solubility like omelette and spinach</i>
Konsistenz <i>Consistency</i>	<i>Omelette: feste ausgebackene Eimasse</i> <i>Füllung: mit einer weißen dickflüssigen Soße ummantelter Spinat und Mozzarellakugeln</i> <i>omelette is elastic and fully baked, filling is smooth and creamy</i>

## 4. Logistische Daten

*Logistics data*

Nettogewicht in kg <i>Net weight in kg</i>	5,20
Bruttogewicht incl. Verpackung in kg <i>Gross weight incl. packing in kg</i>	5,47
EAN –Nummer, EAN Code VE <i>EAN –number, EAN code sales unit</i>	4 016287 00897 0

Verkaufseinheit Primärverpackung <i>Sales unit primary packaging</i>	PE-Seitenfaltenbeutel <i>PE-bag</i>
Verkaufseinheit Sekundärverpackung <i>Sales unit secondary packaging</i>	Umkarton <i>carton</i>
EAN –Nummer, EAN Code VSE <i>EAN –number, EAN code shipment unit</i>	4 016287 00897 0
Versandereinheit Karton (Stück) <i>Shipment unit carton (piece)</i>	40
Versandereinheit LxBxH in mm <i>Sales unit LxWxH in mm</i>	255 x 395 x 140
Nettogewicht Versandereinheit in kg <i>Net weight shipment unit in kg</i>	5,20
Bruttogewicht Versandereinheit in kg <i>Gross weight shipment unit in kg</i>	5,47
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>	468,0
Bruttogewicht Palette (ohne Palette) in kg <i>Gross weight pallet (without pallet) in kg</i>	492,3
Höhe der Paletten in cm max. <i>Hight of palletes in cm max.</i>	155

<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>	Eieromelette mit Spinat-Mozzarellafüllung, 2x gefaltet <i>Omelette with Spinach and mozzarella filling, 2x folded, frozen</i>
Füllmenge <i>Fill-up quantity</i>	40 Stück á 130g = 5,2 kg 40 pieces, 130g = 5,2 kg
Charge <i>Batch</i>	Sechsstellig Zahl = Produktionstag <i>Six-digit number = Day of production</i> vierstellige Zahl = interne Nummer <i>Four-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>
<b><u>Teig</u></b> <b><u>Dough</u></b>		
1. Vollei (77%) <i>whole egg (77%)</i>		tierische Herkunft <i>animal origin</i>
2. Wasser <i>15 months</i>		
3. Vollmilchpulver <i>15 months</i>		tierische Herkunft <i>animal origin</i>
4. modifizierte Stärke <i>15 months</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
5. Hühnereieiweißpulver <i>15 months</i>		tierische Herkunft <i>animal origin</i>
6. Speisesalz <i>15 months</i>		
7. Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat Natriumhydrogencarbonat) <i>15 months</i>		
8. Rapsöl <i>15 months</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
<b><u>Füllungen</u></b> <b><u>Fillings</u></b>		
1. Blattspinat (55%) <i>spinach</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
2. Wasser <i>water</i>		
3. Mozzarella (12%) <i>mozzarella</i>		tierische Herkunft <i>animal origin</i>
4. Zwiebeln <i>onions</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
5. Sahne <i>cream</i>		tierische Herkunft <i>animal origin</i>
6. Stärke <i>starch</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
7. Vollmilchpulver <i>whole cream milk powder</i>		tierische Herkunft <i>animal origin</i>
8. Speisesalz <i>salt</i>		
9. Rapsöl <i>rapeseed oil</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
10. Gewürze <i>spices</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
11. getrockneter Glucosesirup <i>dried glucose sirup</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
12. Dextrose <i>dextrose</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
13. Zucker <i>sugar</i>		pflanzliche Herkunft <i>vegetable origin</i>
<b>Zusatzstoffe:</b> <i>Additives:</i>		
	<b><u>Vorkommen</u></b> <i>Deposit</i>	
1. Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat,	<input checked="" type="checkbox"/> Teig <i>Dough</i>	

<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> 
---	---	---

<i>Natriumhydrogencarbonat, Weizenmehl</i> <i>baking powder (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, wheat flour)</i>	<input type="checkbox"/> <i>Füllung</i> <i>Filling</i>	
---	---	--

<b>8. Gewichtsanteile</b> <i>Weight portions</i>	
<b>Teig</b> <i>Dough</i>	ca. 95g = 73%
<b>Füllung</b> <i>Filling</i>	ca. 35g = 27%
<b>Gesamt</b> <i>Total</i>	ca. 130g = 100%

<b>9. Verwendungszweck</b> <i>Intended purpose</i>	
<b>Als Haupt- oder Vorspeise geeignet</b> <i>As main course or appetizer</i>	
<b>Zubereitungshinweis</b> <i>Preparation</i>	
<b>Kombidämpfer</b> <i>Combination Steamer</i>	<i>vorheizen auf 130°C – 140°C und für ca. 20-25 Minuten erhitzen</i> <i>Preheat the oven to 130°C - 140°C circulating air and steam. Spread the defrosted Omelette on a plate and heat it in baking oven on the middle rack for approximately 20 -25minutes. - Take note of the instructions of equipment manufacturer.</i>
<b>Konvectomat</b> <i>Convectomat</i>	<i>vorheizen auf 130°C – 140°C und für ca. 20-25 Minuten erhitzen</i> <i>Preheat the oven to 130°C - 140°C circulating air. Spread the defrosted Omelette on a plate and heat it in baking oven on the middle rack for approximately 20 -25minutes.</i>
<b>Mikrowelle</b> <i>Microwave</i>	<i>bei 800 Watt für ca.7 Minuten erhitzen</i> <i>Heat the Omelettes at 800 watts for approximately 7 minutes – take note of the instructions of equipment manufacturer.</i>

<b>10. Serviovorschlag</b> <i>Serving suggestion</i>	
<i>gefüllte Eieromelette werden als Hautgericht serviert und mit einem Salatbukett garniert. Ein kurzgebratenes Fleischgericht ist auch eine schmackhafte Ergänzung zum Omelette.</i>	

<b>11. Nährwertangaben</b> <i>Nutritional information</i>		
	<b>Analysenwerte</b> <i>Analysis values</i>	<b>Untersuchungsmethode</b> <i>Examination method</i>
<b>Brennwert KJ [pro 100g]</b> <i>Caloric value kj [per 100g]</i>	537,0	<i>berechnet</i> <i>calculated</i>
<b>Brennwert kcal [pro 100g]</b> <i>Caloric value kcal [per 100g]</i>	129,0	<i>berechnet</i> <i>calculated</i>
<b>Protein [pro 100g]</b> <i>Protein [per 100g]</i>	9,4 g	ASU L 17.00-15
<b>Fett [pro 100g]</b> <i>Fat [per 100g]</i>	7,7 g	ASU L 17.00-4
davon gesättigte Fettsäuren [pro 100g] <i>Thereof saturated fatty acids [per 100g]</i>	4,1 g	Anl. DGF C VI 10a/11d
<b>Kohlenhydrate [pro 100g]</b>	4,8 g	<i>berechnet</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> 
---	---	---

Carbohydrates [per 100g]		calculated
davon Zucker [pro 100g] <i>Thereof sugar [per 100g]</i>	0,3 g	ASU L 07.00-24
Ballaststoffe [pro 100g] <i>Roughage</i>	1,3 g	ASU L 00.00-18
Natrium [pro 100g] <i>Sodium [per 100g ]</i>	0,33 g	ASU L 17.00-17
Kochsalz [pro 100g] <i>Common salt [per 100g ]</i>	0,83 g	berechnet calculated
Broteinheiten (BE) <i>Bread units</i>	0,40	berechnet calculated

<b>12. Mikrobiologische Analyse</b> <i>Microbiological analysis</i>	<b>Einheit</b> <i>Unit</i>	<b>Richtwert</b> <i>Guide value</i>	<b>Warnwerte</b> <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>

<b>13. Allergene nach Verordnung (EU) 1169/2011</b> <i>Allergens according to EU-regulation 1169/2011</i>					
<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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>	Vollei, Hühnerei-eiweißpulver <i>whole eggn egg white powder</i>	Hühnerei <i>egg</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> 
---	---	---

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 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>Vollmilchpulver, Sahne, Mozzarella</i> <i>full cream milk powder, butter</i>	<i>Milch</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 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 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"/>

<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"/>

<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> 
---	---	---

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</i> <i>Type/ origin of the vegetable fats/oils: rapeseed oil</i>		

<b>16. ALBA Liste</b> <i>ALBA list</i>	<b>Ja</b> <i>yes</i>	<b>nein</b> <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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>

<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> 
---	---	---

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"/>
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.</p> <p><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>



## 17.3. 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.

*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: 21.06.2018**

*created: 2018-06-21*

**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.*