	Dokument Titel	
	Produktspezifikation Fertigware	
	Artikelbezeichnung	Traubenzucker-Lolly
	Artikel Nr.	67205 / 67401 / 61533 / 61501
Rezeptur Nr.	M0061100 / M0061200 / M0061300	

1 Verwendungszweck

Lebensmittel zum Direktverzehr ohne weitere Zubereitung

2 Verkehrsbezeichnung

Traubenzucker-Lolly
mit Erdbeer-, Kirsch- und Tropic-Geschmack

3 Zutaten

89% Dextrose (Traubenzucker), Maltodextrin, Säuerungsmittel: Citronensäure und L(+)-Weinsäure, pflanzliche Fette (Raps) ganz gehärtet, Trennmittel: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Aromen, Glukosesirup,

4 Herstellungsprozess

- Mischen der Rohstoffe
- Abfüllen
- Komprimieren
- Verpacken Schutz gegen Kontaminationen
- Metalldetektion Detektion und Ausschleusung metallischer Fremdkörper
- Verpacken Transportverpackung

5 Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Rechteckiges Komprimat, mit abgerundeten Ecken und Papierstiel
Form	Aussenmaße LxBxH = ca. 2,5cm x2,5cm x 0,9cm
Farbe	weiß (ohne Farbstoff)
Geruch / Geschmack	arteigen nach Erdbeere, Kirsche und Tropic
Konsistenz	fest


6 Analytische Parameter

6.1 Chemisch physikalisch

Energie	1593 kJ / 100g	375 kcal / 100g	(Berechnet)
Fett	1,7 g /100g		(Berechnet)
-davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g /100g		(Berechnet)
Kohlenhydrate	89 g /100g		(Berechnet)
-davon Zucker	82 g /100g		(Berechnet)
Eiweiß	0 g /100g		(Berechnet)
Salz	<0,01 g /100g		(Berechnet)
Säuregehalt (titriert)	1,1 – 1,6 [%]		Modifiziert nach §63 LFGB
Einzelgewicht	ca. 7,5 g		
Restfeuchte	< 9 [%]		(Berechnet)

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.

Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von	Geprüft von	Genehmigt von
Dokument-Nr.	02SP76-61100/61200/61300-06	M. Bekers Leitung QW Frigeo	A. Becker Laborleitung QW	Dr. O. Maier Leiter zentrales QW
Gültig ab	02.12.2014			
Seite / Seiten	2 / 4	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagment\Remshalden\02-Qualitätswesen\76-Fertigwaren\Traubenzucker Lolly\02SP76-61100-61200-61300-06 (Traubenzucker-Lolly).docx		
Gedruckt am	02.12.2014			
Gedruckt von	Marion Bekers			

	Dokument Titel	
	Produktspezifikation Fertigware	
	Artikelbezeichnung	Traubenzucker-Lolly
	Artikel Nr.	67205 / 67401 / 61533 / 61501
Rezeptur Nr.	M0061100 / M0061200 / M0061300	

6.2 Mikrobiologisch

Gesamtkeimzahl	< 500 KBE/g	Akkreditiertes Labor
Hefen und Schimmel	< 100 KBE/g	Akkreditiertes Labor
Enterobacteriaceae	< 100 /g	Akkreditiertes Labor
E. coli	< 100 /g	Akkreditiertes Labor
Salmonellen	n.n. /25g	Akkreditiertes Labor

7 Verpackung

Direktverpackung	Ware verpackt in bunt bedruckter PP-Folie
Sekundärverpackung	Reiter / Karton oder PP Dose / Karton

8 Mindesthaltbarkeit / Restlaufzeit

Restlaufzeit: 6 Monate

9 Transportbedingungen

Temperatur	14 -18 °C
relative Luftfeuchtigkeit	< 60 %

10 Verbraucher-Zielgruppen

Erwachsene und Kinder, keine Einschränkung

11 Angaben zur Produkteignung bei spezieller Ernährung

Das Produkt ist geeignet für:

- Vegetarische Ernährung (ausschließlicher Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln, Milch, Eiprodukte und Honig)

12 Angaben zu Allergenen

Das Produkt enthält keine allergenen Zutaten gemäß Anlage 3 LMKV (i.d.F v. 15.12.1999, zul. geänd. a. 10.11.2005) bzw. Anhang IIIa der EU Richtlinie 2000/13/EG.

13 Angaben zur Gentechnik

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG i.d.g.F. gewonnen werden. Das Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß der VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003, in den jeweils gültigen Fassungen.

14 Lebensmittelrechtliche Angaben


Das Produkt entspricht in Beschaffenheit und Deklaration der VO (EG) 178/2002 und dem deutschen LFBG in Verbindung mit den jeweils geltenden deutschen Folgeverordnungen und den geltenden europäischen Richtlinien und Verordnungen.

Die Herstellung des Produktes erfüllt die Anforderungen der VO (EG) 852/2004 vom 29.12.2004 über Lebensmittelhygiene in den jeweils gültigen Fassungen.

Das Produkt ist frei von pathogenen Mikroorganismen.

Das Produkt entspricht den Anforderungen der Mykotoxinverordnung, der Rückstands-Höchstmengenverordnung, der Schadstoff-Höchstmengenverordnung sowie der Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln, in den jeweils gültigen Fassungen.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von	Geprüft von	Genehmigt von
Dokument-Nr.	02SP76-61100/61200/61300-06			
Gültig ab	02.12.2014	M. Bekers Leitung QW Frigeo	A. Becker Laborleitung QW	Dr. O. Maier Leiter zentrales QW
Seite / Seiten	3 / 4			
Gedruckt am	02.12.2014	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagment\Remshalden\02-Qualitätswesen\76-Fertigwaren\Traubenzucker Lolly\02SP76-61100-61200-61300-06 (Traubenzucker-Lolly).docx		
Gedruckt von	Marion Bekers			

	Dokument Titel	
	Produktspezifikation Fertigware	
	Artikelbezeichnung	Traubenzucker-Lolly
	Artikel Nr.	67205 / 67401 / 61533 / 61501
	Rezeptur Nr.	M0061100 / M0061200 / M0061300

Das Produkt ist im Rahmen der Guten Herstellungspraxis frei von Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückständen sowie Fremdkörpern.

Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in der gültigen Fassung.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.

Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von	Geprüft von	Genehmigt von
Dokument-Nr.	02SP76-61100/61200/61300-06			
Gültig ab	02.12.2014	M. Bekers	A. Becker	Dr. O. Maier
Seite / Seiten	4 / 4	Leitung QW Frigeo	Laborleitung QW	Leiter zentrales QW
Gedruckt am	02.12.2014	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagment\Remshalden\02-Qualitätswesen\76-Fertigwaren\Traubenzucker Lolly\02SP76-61100-61200-61300-06 (Traubenzucker-Lolly).docx		
Gedruckt von	Marion Bekers			