

<b>1. Produktbeschreibung</b>	
<i>Product description</i>	
Artikelbezeichnung <i>Article description</i>	Eierpfannkuchen, natur, gerollt
Artikelnummer LAWA <i>Article number</i>	0977
Artikelnummer EM <i>Article number private label</i>	
Verkaufseinheit <i>Sales unit</i>	Karton
Einzelgewicht in g <i>Single weight in g</i>	ca. 75g pro Eierpfannkuchen
<b>2. Artikeleigenschaften/Sensorik</b>	
<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>	170 x Ø 20
Aussehen <i>Appearance</i>	braun-gelb marmoriert, zu einer Rolle gerollt
Geruch <i>Smell</i>	arteigen nach Eierpfannkuchen
Geschmack <i>Taste</i>	arteigen nach Eierpfannkuchen, süß
Konsistenz <i>Consistency</i>	elastisch, feste ausgebackene Eierpfannkuchen-Masse
<b>3. Logistische Daten</b>	
<i>Logistics data</i>	
Nettogewicht in kg <i>Net weight in kg</i>	7,50
Bruttogewicht incl. Verpackung in kg <i>Gross weight incl. packing in kg</i>	7,96
EAN –Nummer, EAN Code VE <i>EAN –number, EAN code sales unit</i>	4 016287 00977 9
Verkaufseinheit Primärverpackung <i>Sales unit primary packaging</i>	PE-Seitenfaltenbeutel
Verkaufseinheit Sekundärverpackung <i>Sales unit secondary packaging</i>	Umkarton
EAN –Nummer, EAN Code VSE <i>EAN –number, EAN code shipment unit</i>	4 016287 00977 9
Versandeinheit Karton (Stück) <i>Shipment unit carton (piece)</i>	100
Versandeinheit LxBxH in mm <i>Sales unit LxWxH in mm</i>	255 x 395 x 225
Nettogewicht Versandeinheit in kg <i>Net weight shipment unit in kg</i>	7,50
Bruttogewicht Versandeinheit in kg <i>Gross weight shipment unit in kg</i>	7,96
Karton pro Lage <i>Carton per Layer</i>	9
Lage pro Palette <i>Layer per pallet</i>	7
Karton pro Palette <i>Carton per pallet</i>	63
Nettogewicht Palette in kg <i>Net weight pallet in kg</i>	472,5
Bruttogewicht Palette (ohne Palette) in kg <i>Gross weight pallet (without pallet) in kg</i>	501,5
Höhe der Paletten in cm max. <i>Hight of palletes in cm max.</i>	175

<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> 
---	---	---

<b>4. 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
Restlaufzeit <i>Remaining term</i>	10 Monate

<b>5. Kennzeichnung Produktetikett</b>	
<i>Marking product label</i>	
Produktbezeichnung <i>Product labeling</i>	<i>Eierpfannkuchen, -gerollt-, -tiefgefroren-</i>
Füllmenge <i>Fill-up quantity</i>	100 Stück á 75g = 7,5 kg
Charge <i>Batch</i>	<i>Sechstellig 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>

<b>6. Zusammensetzung (Hauptbestandteile)</b>	<b>tierische / pflanzliche Herkunft</b>	
<i>Composition (Main constituents)</i>	<i>Animal / vegetable origin</i>	
<b><u>Teig</u></b>		
<b><u>Dough</u></b>		
1. Wasser		
2. Weizenmehl		<i>pflanzliche Herkunft</i>
3. Vollei (15%)		<i>tierische Herkunft</i>
4. Zucker		<i>pflanzliche Herkunft</i>
5. Vollmilchpulver		<i>tierische Herkunft</i>
6. Rapsöl		<i>pflanzliche Herkunft</i>
7. eiweißangereichertes Molkenpulver (35% Eiweißanteil)		<i>tierische Herkunft</i>
8. modifizierte Stärke		<i>pflanzliche Herkunft</i>
9. Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat Natriumhydrogencarbonat)		
10. Speisesalz		
11. Aroma		
<b><u>Füllungen</u></b>		
<b><u>Fillings</u></b>		
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

9.		
10.		
11.		
13.		
14.		
<b>Zusatzstoffe:</b> Additives:		
	<u>Vorkommen</u> <i>Deposit</i>	
1. Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat Natriumhydrogencarbonat)	<input checked="" type="checkbox"/> Teig Dough <input type="checkbox"/> Füllung Filling	
2.	<input type="checkbox"/> Teig Dough <input type="checkbox"/> Füllung Filling	
3.	<input type="checkbox"/> Teig Dough <input type="checkbox"/> Füllung Filling	
4.	<input type="checkbox"/> Teig Dough <input type="checkbox"/> Füllung Filling	
5.	<input type="checkbox"/> Teig Dough <input type="checkbox"/> Füllung Filling	

<b>7. Gewichtsanteile</b> <i>Weight portions</i>	
Teig Dough	100 % = 75g
Füllung Filling	
Gesamt Total	100 % = 75g

<b>8. Zubereitungshinweis</b> <i>Preparation</i>	
Kombidämpfer Combination Steamer	vorheizen 130°C – 140°C für ca. 20 Minuten erhitzen
Konvectomat Convectomat	vorheizen 130°C – 140°C für ca. 20 Minuten erhitzen
Mikrowelle Microwave	bei 800 Watt für ca. 2 Minuten erhitzen
Pfanne Pan	
Kochtopf Cooking pot	

<b>9. Serviervorschlag</b> <i>Serving suggestion</i>	
Eierpfannkuchen schmecken hervorragend mit Apfelmus und Zucker oder mit kalten oder heißen Früchten.	

## 10. Nährwertangaben

*Nutritional information*

	<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>	795,0	berechnet
Brennwert kcal [pro 100g] <i>Caloric value kcal [per 100g]</i>	189,0	berechnet
Protein [pro 100g] <i>Protein [per 100g]</i>	7,1	ASU L17.00-15
Fett [pro 100g] <i>Fat [per 100g]</i>	4,7	Weibull-Stoldt
davon gesättigte Fettsäuren [pro 100g] <i>Thereof saturated fatty acids [per 100g]</i>	1,38	DGF C-VI 11e
Kohlenhydrate [pro 100g] <i>Carbohydrates [per 100g]</i>	28,4	berechnet
davon Zucker [pro 100g] <i>Thereof sugar [per 100g]</i>	6,0	berechnet
Ballaststoffe [pro 100g] <i>Roughage</i>	2,2	§64 LFGB L 00.00-18
Natrium [pro 100g] <i>Sodium [per 100g]</i>	0,238	ICP-OES
Kochsalz [pro 100g] <i>Common salt [per 100g]</i>	0,5	ASU L 07.00-5/1
Broteinheiten (BE) <i>Bread units</i>	2,37	berechnet

<b>11. 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>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> 
---	---	---

**12. Allergene nach EU Richtlinie 2003/89/EG**  
*Allergens according to EU-regulation 2003/89/EG*

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, oal, spelt, kamut or hybrid strains)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl	Weizen
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	Hühnerrei
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"/>	Vollmilchpulver, eiweiß- angereichertes Molkenpulver	Milch
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>13. 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"/>

<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> 
---	---	---

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>14. 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</i> <i>Type/ origin of the vegetable fats/ oils: rapeseed oil</i>		

<b>15. 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"/>
Sojaprotein <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"/>

<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> 
---	---	---

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"/>
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"/>

## 16. 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

<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> 
---	---	---

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 be considered. The products are properly declared, have a clear origin character and are processed so that the shelf life of each given object is guaranteed with sufficient certainty that no complaints at determining value on the basis of quantity are to be expected that foreign substances are excluded and the latitude of substances from which are classified as dangerous to human health is considered as ensured.*

## 16.1. 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.*

## 16.2. 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 genetisch 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 processed 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 up to a threshold value of 0,9%, regarding the particular ingredient.*

**erstellt am: 26.09.2014**

*created: 2014-09-26*

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

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

Diese Produktspezifikation wurde maschinell erstellt und bedarf keiner Unterschrift.

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