

<b>Artikel</b>	<b>Marzipanrohmasse M0</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>40010003</b>
<b>MOLL Marzipan GmbH</b>	
Postanschrift	Postfach 470 254, 12311 Berlin
Betriebsstätte	Ballinstrasse 12, 12359 Berlin
Tel	+49-(0)30 689 809 0
Fax	+49-(0)30 685 70 51
24-h-Notruf	+49-(0)30 689 809 68
EU-Betriebsnummer	DE813135997

Irrtum vorbehalten

	Verantwortliche Bearbeitung	Prüfung	Prüfung	Freigabe
<b>Name</b>	Schöning, Oliver	Butt, Marcus	Düllick, Dorit	Steinbach, Dr. Frank
<b>Funktion</b>	QS	Leiter Technik & Betrieb	Verkaufsleiterin	QMB

Dieses Dokument wurde auf der Basis geprüfter Stammdaten elektronisch erstellt und ist ohne Unterschriften gültig. Die Aktualität der gegenwärtigen Version wurde zum Zeitpunkt des Druckdatums bestätigt.

Version	Freigabedatum	Druckdatum	Seite
40010003 (2.0) 2720	10.03.2011	20.11.2014 13:18	1 von 5

## 1. Allgemeine Produktmerkmale

**Artikelbezeichnung:** Marzipanrohmasse M0

**Sensorik**

**Aussehen / Farbe:** gelblich-beige, vereinzelt Samenhautreste

**Konsistenz:** mittelfest, elastisch

**Geruch / Geschmack:** frisch, aromatisch süß

**Zusammensetzung:** Zutaten vollständig aufgeschlüsselt in % in abnehmender Gewichtsreihenfolge (inklusive Zusatzstoffe),

47.7% Mandeln, 32.4% Zucker, 16.0% Wasser, 3.0% Invertzuckersirup, 0.9% Bittermandeln

**Fremdkörper:** Der Anteil Fremdkörper im Produkt wird durch den Einsatz neuester Detektions- und Ausschleusetechnik auf ein Minimum reduziert.

## 2. Angaben zu Versand, Lagerung und Gebindekennzeichnung

**Verpackung:** Block in Folie, Verpackungsmaterial: lebensmittelunbedenklicher Kunststoff, Farbe: rot

**Gebinde:** Karton, netto 12.5 kg

**Versandeinheit:** 60 Gebinde pro Palette, Palettengewicht netto 750 kg

**Haltbarkeit:** 240 Tage

**Restlaufzeit:** 150 Tage

**EAN-Code des Produktes:** 425013420011

**Lagerbedingungen:** Temperatur: max. 18 °C  
Relative Luftfeuchte: max. 70 %

## 3. Physikalisch-chemische Prüfkriterien

**Aflatoxine:** B1 < 4.2 µg/kg, Summe(B1, B2, G1, G2) < 5.2 µg/kg

**Wassergehalt:** min. 15.5 %

**Wassergehalt:** max. 16.5 %

## 4. Mikrobiologische Prüfkriterien

**Methoden nach §64 LFGB**

**Aerobe Gesamtkeimzahl:** max. 1000 KBE/g ASU L 06.00-18

**Hefen:** max. 100 KBE/g ASU L 01.00-37

**Schimmelpilze:** max. 100 KBE/g ASU L 01.00-37

**Coliforme:** max. 10 KBE/g ASU L 01.00-42 bis 52

**E.coli:** max. 0 KBE/g ASU L 01.00-25

**Salmonellen:** negativ in 25 g ASU L 00.00-20

## 5. Nährwerte

**berechnet, bezogen auf 100g**

**Brennwert:** 1.903,9 kJ / 456,6 kcal

Proteinheiten: 3,2 BE

**Protein N \* 6.25:** 12,2 g

**resorbierbare Kohlenhydrate:** 38,3 g

**Mono- and Disaccharide:** 38,3 g

Fructose: 1,6 g

Glucose: 1,7 g

Galactose: 0,0 g

Lactose: 0,0 g  
 Maltose: 0,0 g  
 Saccharose: 35,0 g  
 Polysaccharide: 0,0 g  
 Stärke: 0,0 g

**Fett:** 27,0 g

**gesättigte Fettsäuren:** 2,3 g  
 einfach ungesättigte Fettsäuren: 17,4 g  
 mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 5,9 g  
 Trans-Fettsäuren: 0,0 g

**Ballaststoffe:** 5,8 g

**Mineralstoffe:** 0,7 g

Cholesterin: 0,0 (mg)  
 organische Säuren: 2,3 (mg)

Biotin: 0,0 (mg)

Alkohole: 0,0 (g)

**Natrium:** 1,1 (mg)

Calcium: 43,4 (mg)

Kalium: 345,2 (mg)

Phosphor: 176,6 (mg)

Eisen: 1,7 (mg)

Magnesium: 111,0 (mg)

Zink: 1,6 (mg)

Jod: 0,0 (mg)

Vitamin A: 0,0 (mg)

Vitamin C: 0,0 (mg)

## 6. Ernährungsformen

HALAL-Zertifikat (geeignet für muslimische Kost): Nein

Kosher-Zertifikat (geeignet für jüdische Kost): Ja

geeignet für Vegetarier: Ja

geeignet für Veganer: Ja

enthält Bestandteile Huhn: Nein

enthält Bestandteile Schwein: Nein

enthält Bestandteile Rind: Nein

enthält Bestandteile Schaf: Nein

## 7. Allergie- und stoffwechselrelevante Angaben

Allergene	Bestandteil des Produkts	möglicherweise als Spur im Produkt	Art des allergenen Materials
Glutenhaltiges Getreide			
- Weizen	Nein	Nein	
- Roggen	Nein	Nein	
- Gerste	Nein	Nein	
- Hafer	Nein	Nein	
- Dinkel	Nein	Nein	

- Kamut	Nein	Nein	
- Hybridstämme	Nein	Nein	
Krebstier, -erzeugnisse	Nein	Nein	
Ei, -erzeugnisse	Nein	Nein	
Fisch, -erzeugnisse	Nein	Nein	
Erdnuss, -erzeugnisse	Nein	Nein	
Sojabohnen, -erzeugnisse	Nein	Nein	
Milch, -erzeugnisse (einschl. Lactose)			
- Lactose	Nein	Nein	
Schalenfrüchte und daraus hergestellt Erzeugnisse			
- Mandeln	Ja	Nein	Mandeln
- Haselnüsse	Nein	Nein	
- Walnüsse	Nein	Nein	
- Cashewnüsse	Nein	Nein	
- Pekannüsse	Nein	Nein	
- Paranüsse	Nein	Nein	
- Pistazien	Nein	Nein	
- Macadamianüsse	Nein	Nein	
Sellerie, -erzeugnisse	Nein	Nein	
Senf, -erzeugnisse	Nein	Nein	
Sesamsamen, -erzeugnisse	Nein	Nein	
SO <sub>2</sub> , Sulfid (wenn >10mg/kg)	Nein	Nein	
Lupine, -erzeugnisse	Nein	Nein	
Weichtiere, -erzeugnisse	Nein	Nein	
Nat.Vanille/Vanillin	Nein	Nein	
Perubalsam	Nein	Nein	

### 8. Lebensmittelrechtliche Konformität

Das Produkt und die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe entsprechen den allgemeinen nationalen und europäischen lebensmittelrechtlichen Gesetzgebungen, Verordnungen und Richtlinien in den jeweils gültigen Fassungen. Des Weiteren gelten, sofern relevant, die Bestimmungen der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Der Gehalt an Kontaminanten und Rückständen liegt unter den Grenzwerten gemäß VO (EG) Nr. 1881/2006, VO (EU) Nr. 165/2010 und der Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV) in der jeweils gültigen Fassung (einschließlich aller Änderungen und Ergänzungen).

Das Produkt wird nicht aus genmodifizierten Organismen (GMO) gewonnen. Über den gesamten Herstellungsprozess ist nachvollziehbar, dass kein Material aus genmodifizierten Organismen eingesetzt wurde. Das Produkt entspricht den derzeit geltenden Vorschriften zu GMO einschließlich der EG-Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebensmittel und Futtermittel (VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003). Eine Kennzeichnungspflicht gemäß den genannten Verordnungen besteht nicht.

Das Produkt wurde auf keiner Stufe des Herstellungsprozesses einer Strahlenbehandlung ausgesetzt.

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes gemäß VO (EG) Nr. 178/2002 ist auf jeder Verarbeitungsstufe gewährleistet.

Für alle mit dem Produkt in Berührung kommenden Verpackungsmaterialien liegen Konformitätserklärungen nach Vorgabe des Bedarfsgegenstandesgesetz, der VO (EG) Nr. 1935/2004 und der Richtlinie 2002/72/EG (einschließlich aller Änderungen und Ergänzungen) vor.

## 9. Anderes

Keine weiteren Angaben.

## 10. Grund der Ausgabe

**Version 2.0** : Aktualisierung Kopfzeile / Update head line

## 11. Verbindliche Akzeptanz der Spezifikation

Mit nachfolgender Unterschrift wird die Spezifikation verbindlich akzeptiert und gültig. Es wird bestätigt, dass

- alle Angaben dieser Spezifikation geprüft,
- die Gültigkeit dieser Spezifikation nur von schriftlich mitgeteilten Änderungen revidiert wird.

Name, Vorname	Funktion
Firmenstempel	Ort, Datum, Unterschrift