

ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne				
Produkt-Spezifikation			Version: 1.1	
Blatt 1	von 6	erstellt am: 21.04.2018	Ihr Ansprechpartner:	Bernhard K. Lange
Quarkkugel 10%			MIQUKM	

1. Allgemeine Angaben

Inverkehrbringer	ingredio GmbH
Verkehrsbezeichnung	Vormischung für Quarkbällchen
Produktbeschreibung	10%ige Vormischung zur Herstellung von Siedegebäcken
Sensorik	Farbe/Aussehen: beige
	Geruch: arttypisch
	Geschmack: arttypisch
	Konsistenz/Textur: freifließendes Pulver
Anwendungsempfehlung (Standardrezeptur)	Dosierung mit 10% auf Gesamtmasse lt. Anwendungsrezeptur
Ursprungsland	
Herkunftsland	

2. Produktzusammensetzung

2.1. Zutatenliste (gem. EU VO 1169/2011)

Zutatenliste des Produktes
Weizenmehl, Milchpulver, Zitronensaftpulver, Salz, Backtriebmittel Natriumbicarbonat, Säureregulator Diphosphate, Eipulver, Enzyme

2.2. Zutatenliste (gem. EU VO 1169/2011)

Enthält neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten (Novel Food) gemäß VO (EG) 258/97

Ja

Nein

ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne					
Produkt-Spezifikation			Version: 1.1		
Blatt 2	von 6	erstellt am: 21.04.2018	Ihr Ansprechpartner:	Bernhard K. Lange	
Quarkkugel 10%			MIQUKM		

3. Ernährungsinformationen

3.1. Nähr- und Energiewerte pro 100 g | Big 7

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Energie (kJ)	1413 kJ
Energie (kcal)	338 kcal
Fett (g)	2,5 g
gesättigte Fettsäuren (g)	0,6 g
Kohlenhydrate (g)	64 g
Zucker (g)	2,4 g
Eiweiß (g)	14 g
Salz (g)	5,5 g

3.2. weitere Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Ballaststoffe	4,3 g

3.3. Eignung für spezielle Ernährungsformen

Ernährungsform	Ja	Nein	Bemerkung
Vegetarisch: enthält keine Zutaten aus Bestandteilen toter Tiere	X		
Vegan: enthält keine von Tieren stammenden Zutaten		X	
Halal: gemäß islamischen Speisegesetz		X	
Koscher: gemäß jüdischem Speisegesetz		X	

ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne					
Produkt-Spezifikation			Version: 1.1		
Blatt 3	von 6	erstellt am: 21.04.2018	Ihr Ansprechpartner:	Bernhard K. Lange	
Quarkkugel 10%					MIQUKM

4. chemisch-physikalische Eigenschaften / Reinheit

	Durchschnittswerte & Toleranz	Untersuchungsmethode
Gewicht		
Trockensubstanz (%)		
Feuchtigkeitsgehalt (%)		
ph-Wert		
a_w -Wert		
Säuregrad		
Freie Fettsäuren		
Peroxidzahl		
Schüttgewicht/Dichte		
Schmelzpunkt		
Korngrößenverteilung		
Ascorbinsäuregehalt		
SO ₂ -Gehalt (mg/kg)		
Alkoholgehalt (g/kg)		
Reinheitsgrad		
Bruchanteil		
Arteigene Verunreinigungen		
(Stiele, Kerne...)		

5. Mikrobiologische Angaben

	Richtwerte /KbE/g	Warnwerte /KbE/g
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl		
Enterobacteriacaen		
Coliforme Keime		
E. Coli		
Salmonellen		
Koagulase-positive Staphylokokken		
Bacillus cereus		
Schimmelpilze		
Hefen		
Listeria monocytogenes		
Sporen sulfitreduzierender Clostriedien		

Produkt-Spezifikation

Version: 1.1

Blatt 4

von 6

erstellt am: 21.04.2018

Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange

Quarkkugel 10%

MIQUKM

zu 5.

Die Gehalte an Mykotoxinen und anderen Kontaminanten überschreiten nicht die in der VO (EG) Nr. 1881/2006 sowie in der Mykotoxin-Höchstmengenverordnung festgelegten Grenzwerte.

Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen des LFGB, der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Werte für Lebensmittel bzw. den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)

Ja Nein

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung

Ja Nein

6. Allergene

Anwesenheit von Zutaten mit allergenem Potential nach EU-VO 1169/2011

	Glutenhaltiges Getreide	im Produkt enthalten		Kreuzkontamination möglich	
		Ja	Nein	Ja	Nein
	Weizen (wie Dinkel und Khorasan)		Ja		k.A.
	Roggen		Nein		k.A.
	Gerste		Nein		k.A.
	Hafer		Nein		k.A.
	Krebstiere		Nein		k.A.
	Eier		Ja		k.A.
	Fische		Nein		k.A.
	Erdnüsse		Nein		k.A.
	Soja		Nein		k.A.
	Milch (inkl. Laktose)		Ja		k.A.
	Schalenfrüchte		Nein		k.A.
	Mandeln		Nein		k.A.
	Haselnüsse		Nein		k.A.
	Walnüsse		Nein		k.A.
	Kaschunüsse		Nein		k.A.
	Pekannüsse		Nein		k.A.
	Paranüsse		Nein		k.A.
	Pisazien		Nein		k.A.
	Macadamianüsse		Nein		k.A.
	Sellerie		Nein		k.A.
	Senf		Nein		k.A.
	Sesamsamen		Nein		k.A.
	Schwefeldioxid (mehr als 10mg)		Nein		k.A.
	Lupine		Nein		k.A.
	Weichtiere		Nein		k.A.

ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne				
Produkt-Spezifikation		Version: 1.1		
Blatt 5	von 6	erstellt am: 21.04.2018	Ihr Ansprechpartner:	Bernhard K. Lange
Quarkkugel 10%				MIQUKM

7. GVO

Hiermit wird bestätigt, dass das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden Lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnungen (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermitteln keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und der Artikel nicht aus gentechnisch veränderten kennzeichnungspflichtigen Organismen besteht.

Ja Nein

8. Bestrahlung

Das Produkt/der Rohstoff ist mit ionisierenden Strahlen behandelt

Ja

Nein

Das Produkt/der Rohstoff enthält Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden

Ja

X

9. Qualitätssicherung / HACCP

Welche Detektoren / Überprüfungen durchläuft das Produkt?

Bei Detektoren die Sensibilität, bei Kontrollsieben die Maschenweite, etc. angeben

Art	Details
Siebe	0,8mm Maschenweite

Ein HACCP-Konzept ist vorhanden

Ja Nein

Betrieb zertifiziert nach (z.B. ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS)

ISO 22000 : 2005

ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne				
Produkt-Spezifikation			Version: 1.1	
Blatt 6	von 6	erstellt am: 21.04.2018	Ihr Ansprechpartner:	Bernhard K. Lange
Quarkkugel 10%			MIQUKM	

10. Verpackung

Gebindeart	Papierbeutel mit PE-Inliner	
Gebindegröße	7,5 kg	
Verpackungsmaterial		
Palettenfaktor	VE je Lage	12 Beutel
	VE je Palette	72 Beutel

Die Verpackung entspricht den Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), den Vorgaben der EU Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 450/2009 und 10/2011. Es gehen keine geruchlichen, geschmacklichen oder sonstige Beeinträchtigungen der gelieferten Ware vom Verpackungsmaterial aus.

11. Produkthandlung

Transportbedingungen	trocken
Lagerbedingungen	kühl, trocken
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum	12 Monate

12. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet (z.B. Artikelnummer, MHD, Produktcode, Chargennummer)

Chargennummer auf Etikett

13. Food Defense

Der Hersteller/Vorlieferant unterhält ein System zum Produktschutz. Er bestätigt, dass eine Gefahrenanalyse und eine Bewertung der verknüpften Risiken zum Produktschutz durchgeführt und dokumentiert wird. Basierend auf dieser Bewertung und auf den gesetzlichen Anforderungen sind die für die Sicherheit kritischen Bereiche zu identifizieren. Die dazu notwendigen Verantwortlichkeiten sind eindeutig definiert.

Ja Nein

14. Bestätigung

Der Hersteller/Vorlieferant des Produktes bestätigt, dass die gelieferte Ware nach Beschaffenheit und Deklaration den geltenden EU- und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften entspricht.

Der Hersteller/Vorlieferant bestätigt die Vollständigkeit und Richtigkeit der gemachten Angaben. Die Produktspezifikation des Herstellers/Vorlieferanten liegt der ingredio GmbH in Urschrift vor. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

Werne, den 21.04.2018

QMB Bernhard K. Lange