



Gewürze- Backzutaten

Gustav Essig GmbH & Co.KG • Forster Straße 8 • D 68309 Mannheim

Tel.: 0621 / 3289949-0 • Fax: 0621 / 3289949-49 • eMail: info@insula-essig.de

Produktspezifikation

Edel - Marzipan

<u>Artikelbezeichnung:</u>	Edel - Marzipan
<u>Artikel Nummer:</u>	1 kg-Gebinde: 1461
	Diese Spezifikation ist für alle Gebindegrößen dieses Artikels gültig.
<u>Zutaten:</u>	Zucker, MANDELN, Invertzucker, Stabilisator: Sorbitol, Glukosesirup, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat
<u>Rohmaterial:</u>	Als Rohwaren werden nur einwandfreie Zutaten verwendet. Der Mandelanteil, bezogen auf die eingesetzten ungeschälten Mandelkerne, beträgt 50%. Hergestellt wird das Marzipan aus blanchierten Mandeln unter hohen Qualitätsstandards.
<u>Ursprung:</u>	Belgien
<u>Beschaffenheit:</u>	Feste, aber zarte Struktur ohne klebrig zu sein.
<u>Aussehen:</u>	Barren oder Block in hellbeiger Farbe, typisch für Marzipan
<u>Geruch:</u>	Leichter aromatischer Geruch von Marzipan, kein Fremdgeruch
<u>Geschmack:</u>	Frischer Geschmack nach Marzipan, nicht ranzig oder gärig.
<u>Chem./physik. Daten:</u>	Wasseraktivität: ≈ 69 Feuchtigkeit: ≈ 11 % pH-Wert: $\approx 5,6$ % Aflatoxine: B1: ≤ 8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Aflatoxine ges.: ≤ 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$
<u>Mikrobiologische Werte:</u>	Gesamtkeimzahl: $< 5,0 \times 10^3$ KBE/g Hefen: $< 1,5 \times 10^2$ KBE/g Schimmelpilze: $< 1,5 \times 10^2$ KBE/g Enterobacteriaceae: $< 1,0 \times 10$ KBE/g E. coli: $< 1,0 \times 10^2$ KBE/g Listeria monocytogenes: neg. /25g Salmonellen: neg. /25g
<u>Deklaration:</u>	Edelmarzipan / Marzipan, inklusive Zutatenverzeichnis und Allergenhinweis
<u>Allergenhinweis:</u>	Kann GLUTEN, andere NÜSSE und SCHWEFELhaltige Produkte enthalten.
<u>Geeignet für:</u>	Vegetarische Ernährung: ✓ Vegane Ernährung: --

Nährwerte pro 100g:

Brennwert:	2841	kJ
	681	kcal
Fett:	21	g
davon		
gesättigte Fettsäuren:	1,6	g
einfach unges. FS:	13	g
mehrfach unges. FS:	5	g
Protein:	8,9	g
Kohlenhydrate:	65	g
davon		
Zucker:	54	g
Ballaststoffe:	4,9	g
Natrium:	0,01	g
Kochsalz:	0	g

Die Kochsalzmenge bezieht sich auf die Menge des natürlich vorkommenden Natriums.

Verpackung:

Folienverpackung, lebensmittelecht, d.h. eine Konformitätserklärung mit der Verordnung EG 1935/2004, der VO EU 10/2011 bzw. der RL 2002/72 EG liegt vor, ebenso wie die Bestätigung der Umsetzung der deutschen Bedarfsgegenständeverordnung.

Lagervorschriften:

Umgebungstemperatur (nicht über 20°C), trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Haltbarkeit:

12 Monate in geschlossener Originalverpackung bei sachgerechter Lagerung. Nach dem Öffnen in geschlossenen Behältern kühl und frisch lagern und innerhalb von 30 Tagen aufbrauchen.

Restlaufzeit:

6 Monate

Chargenidentifikation:

LOS-Nr. und MHD

Zu dieser Produktspezifikation gehören die entsprechenden Dateien zu den Allergenen (enthält Seite 3 und 4) und dem Produktfragebogen GVO (Seite 5). Die abschließende verbindliche Unterschrift befindet sich auf der Seite 5.

Artikel: **Edel - Marzipan**

Artikelnummer: **1461**

Allergenklasse gemäß VO 1169/2011/EU Im Produkt enthalten Allergen / Detailinformation

Gluten	JA	Kreuzkont. m. Gluten möglich
Weizen	NEIN	
Roggen	NEIN	
Gerste	NEIN	
Hafer	NEIN	
Dinkel	NEIN	
Kamut	NEIN	
Schellfisch / Krustentiere	NEIN	
Eier und Eierzeugnisse	NEIN	
Fisch	NEIN	
Erdnüsse	JA	Kreuzkont. m. anderen Nüssen möglich
Erdnußöl	NEIN	
Sojaprotein	JA	Kreuzkont. m. Sojaprodukten möglich
Milch	NEIN	
Nüsse	JA	Mandeln (Prunus dulcis)
Nüsse	JA	Kreuzkont. m. anderen Nüssen möglich
Mandel	JA	Mandeln (Prunus dulcis)
Haselnuss	NEIN	
Walnuss	NEIN	
Cashew Nuss	NEIN	
Pecan Nuss	NEIN	
Paranuss	NEIN	
Pistazien	NEIN	
Macadamia Nuss	NEIN	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	NEIN	
Senf und Senferzeugnisse	NEIN	

Artikel: Edel - Marzipan

Artikelnummer: 1461

Allergenklasse gemäß VO 1169/2011/EU Im Produkt enthalten Allergen / Detailinformation

Sesam	NEIN	
Sulfite (E220-E228) mehr als 10mg/kg bzw	JA	Kreuzkont. m. S-halt. Prod. mögl.
Lupine	NEIN	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	NEIN	

Allergene gemäß ALBA/LEDA Version 2.0 Im Produkt enthalten Allergen / Detailinformation

Lactose	NEIN
Kakao	NEIN
Glutamat (E620-E625)	NEIN
Huhn	NEIN
Koriander	NEIN
Mais	NEIN
Hülsenfrüchte	NEIN
Rind	NEIN
Schwein	NEIN
Karotte	NEIN

Aussagen über das allergene Potential des o.g. Produktes werden von uns nach dem Stand der vorliegenden Informationen getätigt. Wir sind immer bemüht uns bei diesem Thema auf dem aktuellsten Stand zu halten. Dennoch ist es uns nicht möglich, zu diesen Fragen eine rechtsverbindliche Aussage zu treffen.

Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen

Artikelbezeichnung: Edel - Marzipan

Produzent: Gustav Essig GmbH & Co. KG

1	Enthält das Produkt „Novel Foods“ gemäß der Verordnung (EG) nr. 258/97?	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
2	Handelt es sich bei dem Produkt um einen GVO oder enthält das Produkt GVO?	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
3	Ist das Produkt zu kennzeichnen, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003?	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
4	Enthält das Produkt Bestandteile von BT-Mais oder Roundup Ready Soja-Komponenten?	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
5	Enthält das Produkt Bestandteile anderer kultivierter gentechnisch modifizierter Pflanzen (z.B. Raps, Tomaten, etc.)?	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
6	Wurde ein gentechnisch modifizierter Organismus bei der Herstellung des Produktes (z.B. Enzyme) eingesetzt?	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
7	Beinhaltet das Produkt eine Zutat, die GVO enthält, aus GVO besteht oder aus solcher hergestellt ist Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9%.	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
8	Welche Maßnahmen wurden getroffen, um eine vollständige Rückverfolgbarkeit der eingesetzten Roh- und Hilfsstoffe in Bezug auf die Abwesenheit gentechnisch modifizierter Organismen sicherzustellen und eine Kreuzkontamination zu vermeiden.	<input checked="" type="checkbox"/> Unbedenklichkeitsbescheinigung des Lieferanten	
<input type="checkbox"/> GVO-Nachweis			
<input type="checkbox"/> GVO-Nachweis des/der Lieferanten			
<input type="checkbox"/> Andere			

Hiermit bestätigen wir Ihnen, das es sich bei den an Sie gelieferten Produkten um Lebensmittel handelt, die **nicht** der Kennzeichnungspflicht im Sinne der derzeit geltenden Verordnungen

- Verordnung (EG) Nr. 1829 / 2003 vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- Verordnung (EG) Nr. 1830 / 2003 vom 22. September 2003 über Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung 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.

unterliegen.

Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Mannheim, den 12.01.2017
Datum



Stempel / Unterschrift