

Abschnitt 2 – Kennzeichnungsrelevante Informationen

4. Artikel

Marke	Cuisine Noblesse
Artikel (vollständige Bezeichnung)	Cuisine Noblesse Mini-Brötchenvariationen
Bezeichnung des Lebensmittels gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), ggf. mit erforderlichen Ergänzungen	Weizenbrötchen, Mehrkornbrötchen, vorgebacken, tiefgekühlt
Produktionsland	Deutschland

5. Zielmärkte und Sprachen

Deutschland	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Österreich	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Schweiz	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
deutsche Sprache	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
französische Sprache	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
italienische Sprache	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein

6. Vorverpackung und Nennfüllmenge

Umkarton / Außenverpackung	Karton	
Verpackungsart und Verpackungsmaterial	Wellpappkarton	
Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.)	Etikett	
Füllmengenangabe auf dem Umkarton	Nettogewicht in Kilogramm + Stückzahl+Stückgewicht in Gramm	
Taragewicht von Umkarton / Außenverpackung	573	
Vorverpackung	=Primärverpackung	
Verpackungsart und Verpackungsmaterial	LDPE-Folie	
ggf. Verschlussart und Material des Verschlusses		
Taragewicht der Vorverpackung	k.A.	
Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.)	Kein Aufdruck vorhanden	
Füllmengenangabe auf der Vorverpackung mit Maßeinheit (Gewicht, Volumen, Stückzahl)		
gewichtvariable Ware	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
ggf. Abtropfgewicht		
Behältnisvolumen bei Produkten mit Abtropfgewicht		
die Anforderungen für die freiwillige Angabe des EWG-Zeichens „e“ sind erfüllt	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
das freiwillige EWG-Zeichen bezieht sich auf die Vorverpackung	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
das freiwillige EWG-Zeichen bezieht sich auf die Einzelpackungen in der Vorverpackung	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
größte Oberfläche der Vorverpackung in cm ²		

7. Beschreibung

Aussehen	
Geruch / Geschmack	
Konsistenz / Textur	
ggf. Sensorik nach Zubereitung	
physikalischer Zustand z.B. aufgetaut, pulverisiert, konzentriert	vorgebacken, tiefgefroren
ggf. Verfahren zur Haltbarmachung / Keimreduktion	Keimreduktion erfolgt thermisch durch Backen
Behandlung von Produkt oder Zutat mit ionisierenden Strahlen	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
ggf. Nennung der bestrahlten Zutat	
Schutzatmosphäre	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
ggf. Zusammensetzung der Schutzatmosphäre	

8. Verwendete Rohstoffe

Rohstoff / Zutat	E-Nummer	Menge	Herkunft
Mini Mehrkornbrötchen:			
WEIZENMEHL			
Wasser			
Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL)			
Leinsamen			
HAFERFLOCKEN			
ROGGENMEHL			
Hefe			
SESAM			
Salz			
GERSTENSAUERMALZSCHROT			
WEIZENGLUTEN			
ROGGENMALZMEHL			
Zucker			
WEIZENRÖSTMALZMEHL			
GERSTENMALZEXTRAKT			
Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren)	E472e		
WEIZENMALZMEHL			
Säuerungsmittel (Milchsäure)	E270		
Verdickungsmittel (Guarkernmehl)	E412		
Mini-Schusterjungs			
WEIZENMEHL,			
Wasser			
Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL)			
ROGGENMEHL			

ROGGENMALZMEHL			
Hefe			
Salz			
GERSTENMALZEXTRAKT			
WEIZENGLUTEN			
Palmfettpulver teilweise gehärtet			
Mini-Schnittbrötchen			
WEIZENMEHL			
Wasser			
Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL)			
Hefe			
Salz			
ROGGENMEHL			
Rapsöl			
Traubenzucker			
WEIZENMALZMEHL			
Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, SOJALECITHIN)	E 472e, E 322 (enthält SOJA)		
WEIZENGRIEB			
Maltose			
SÜßMOLKENPULVER			
GERSTENMALZEXTRAKT			
Mini-Kaiserbrötchen			
WEIZENMEHL			
Wasser			
Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL)			
Hefe			
Salz			
Rapsöl			
WEIZENGLUTEN			
Palmfettpulver teilweise gehärtet			

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

9. Verzeichnis der Zutaten

Zutatenverzeichnis für das Produkt erforderlich	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Angabe des Verzeichnisses der Zutaten wie für die Kennzeichnung gefordert; inkl. Hervorhebung allergener Zutaten, QUID, Nano		
Zutaten:		
Mini Mehrkornbrötchen 40g (Mehrkornbrötchen): WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), Leinsamen, HAFERFLOCKEN, ROGGENMEHL, Hefe, SESAM, Salz, GERSTENSAUER-MALZSCHROT, WEIZENGLUTEN, ROGGENMALZMEHL, Zucker, WEIZENRÖSTMALZMEHL,		

GERSTENMALZEXTRAKT, Emulgator E 472e, WEIZENMALZMEHL, Säuerungsmittel E 270, Verdickungsmittel E 412.

Kann Spuren von MILCH, EI und SOJA enthalten.

Mini Schusterjungs 40g (Weizenkleingebäck):

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, ROGGENMALZMEHL, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENGLUTEN, Palmfettpulver teilweise gehärtet.

Kann Spuren von MILCH, EI, SOJA und SESAM enthalten.

Mini Schnittbrötchen 40g (Weizenkleingebäck):

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), Hefe, Salz, ROGGENMEHL, Rapsöl, Traubenzucker, WEIZENMALZMEHL, Emulgatoren: E 472e, E 322 (enthält SOJA), WEIZENGRIEß, Maltose, SÜßMOLKENPULVER, GERSTENMALZEXTRAKT.

Kann Spuren von EI und SESAM enthalten.

Mini-Kaiserbrötchen 40g (Weizenkleingebäck):

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), Hefe, Salz, Rapsöl, WEIZENGLUTEN, Palmfettpulver teilweise gehärtet.

Kann Spuren von MILCH, EI, SESAM und SOJA enthalten.

10. QUID-Kennzeichnung

mengenmäßiger Hinweis auf bestimmte Zutaten (QUID) erforderlich	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
QUID im Verzeichnis der Zutaten		
QUID in der Bezeichnung des Lebensmittels oder in dessen unmittelbarer Nähe		
QUID bezogen auf das Endprodukt – „100g Produkt werden hergestellt aus xxx g Rohware“		

11. Produktspezifische Parameter

Parameter zur Zusammensetzung aus den produktspezifischen Vorschriften bzw. gemäß der Verkehrsauffassung, einschließlich Zusatzstoffe

Rechtsvorgabe / Quelle	Parameter	Grenzwert / Mindestgehalt / Höchstgehalt
	pH-Wert	
	aw-Wert	

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

Lebensmittelkategorie gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008	Backwaren: 07.1
---------------------------------------------------	-----------------

12. Eingesetzte Fette und Öle

Fette und Öle werden eingesetzt	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Eingesetzte Fette und Öle (einschließlich pflanzlicher Herkunft)	Härtung	
	ohne Härtung	teilweise gehärtet
		ganz gehärtet

Rapsöl	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Palmfettpulver	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

13. Nanomaterial

technisch hergestelltes Nanomaterial wird eingesetzt	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Eingesetztes Nanomaterial	Kennzeichnung im Verzeichnis der Zutaten	

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

14. Novel Food

Novel Food wird eingesetzt	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Eingesetztes Novel Food	Erforderliche Kennzeichnung	

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

15. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Zielmärkte Deutschland und Österreich

aus GVO hergestellte Zutaten werden eingesetzt	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Auslobung „ohne Gentechnik“ für Deutschland möglich	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Auslobung „ohne Gentechnik hergestellt“ für Österreich möglich	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Grenzwert von 0,9% für zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen zugelassener GVO wird eingehalten	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Eingesetztes GVO / unvermeidbare Beimischung	Erforderliche Kennzeichnung	

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

Zielmarkt Schweiz

Das Vorhandensein und die Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen müssen dem Schweizer Gentechnikgesetz (GTG), dem Lebensmittelgesetz (LMG), der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), der Verordnung betreffen die Information über Lebensmittel (LIV) und der Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) entsprechen.

aus GVO hergestellte Zutaten werden eingesetzt	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Auslobung „ohne Gentechnik hergestellt“ möglich	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Grenzwert von 0,9% für zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen zugelassener	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

GVO wird eingehalten	
Eingesetztes GVO / unvermeidbare Beimischung	Erforderliche Kennzeichnung

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

16. Allergene

Auslöser von Allergien oder Unverträglichkeiten	Als Zutat vorhanden (spezifische Zutat angeben)	Als Spur** vorhanden	Für die Schweiz: als Spur über dem Grenzwert vorhanden***
Glutenhaltiges Getreide* namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon; dazu zählen auch Emmer, Einkorn, Triticale, Grünkern	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Spur ab 200 mg Gluten pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Krebstiere* z.B. Krebse, Shrimps, Langusten, Hummer etc.	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 1 g pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Eier* alle Eiarten, z.B. Hühnerei, Wachtelei, Gänseei	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 1 g pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Fische* alle Fischarten	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 1 g pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Erdnüsse *	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 1 g pro kg/Liter bzw. 10 g Erdnussöl pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Soja*	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 1 g pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Milch* einschließlich Laktose alle Milchsorten, z.B. Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch, Büffelmilch	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 1 g pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Hartschalenobst oder Nüsse* namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 1 g pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Sellerie*	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 1 g pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Senf*	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 1 g pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Sesamsamen*	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 1 g pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Schwefeldioxid / Sulfite	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 10 mg SO ₂ pro

Auslöser von Allergien oder Unverträglichkeiten	Als Zutat vorhanden (spezifische Zutat angeben)	Als Spur** vorhanden	Für die Schweiz: als Spur über dem Grenzwert vorhanden***
In Konzentrationen von mehr als 10 mg pro kg/Liter im zubereiteten / verzehrfertigen Produkt			kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Lupinen*	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 1 g pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Weichtiere* alle Weichtiere z.B. Muscheln, Austern, Meeresschnecken, Tintenfische, Landschnecken (Weinbergschnecke)	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	ab 1 g pro kg/Liter <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

**unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen werden als Spur bezeichnet

***Zielmarkt Schweiz: Die Angabe unbeabsichtigter Vermischungen oder Kontaminationen ist verpflichtend, wenn die in Artikel 11 der LIV angegebenen Gehalte überschritten werden könnten

Ggf. erforderliche Kennzeichnung unbeabsichtigter Vermischungen oder Kontaminanten:

Mini Mehrkornbrötchen 40g (Mehrkornbrötchen):
Kann Spuren von MILCH, EI und SOJA enthalten.

Mini Schusterjungs 40g (Weizenkleingebäck):
Kann Spuren von MILCH, EI, SOJA und SESAM enthalten.

Mini Schnittbrötchen 40g (Weizenkleingebäck):
Kann Spuren von EI und SESAM enthalten.

Mini-Kaiserbrötchen 40g (Weizenkleingebäck):
Kann Spuren von MILCH, EI, SESAM und SOJA enthalten.

Für Gesamtartikel: Kann Spuren von EI enthalten.

17. Nährwertdeklaration

Nährwertdeklaration ist für das Produkt erforderlich	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
ggf. Größe der Portion / der Verzehreinheit	1 Portion = 1 Mini Brötchen = 40g TK/ 36g ausgebacken
ggf. Zahl der in der Vorverpackung enthaltenen Portionen	20 Stück in einem Beutel; 8 Beutel in einem Karton

Zur Nährwerttabelle

Spalte 1	Nennung des Nährstoffs, der Vitamine und Mineralstoffe
Spalte 2	Nährwerte pro 100g / 100ml Pflichtangabe; je nach Produkt bezogen auf den Zustand wie verkauft, abgetropft oder zubereitet
Spalte 3	Nährwerte pro 100g / 100ml mögliche freiwillige Ergänzung, z.B. bei Speiseeis Angabe „je 100g“ und „je 100ml“, bei Kartoffelpüreepulver Angabe „wie verkauft“ und „zubereitet“
Spalte 4	Nährwerte pro Portion / Verzehreinheit freiwillige zusätzliche Angabe
Spalte 5	% RI* pro 100g /100 ml freiwillige Angabe für die Makronährstoffe; verpflichtende Angabe bei Vitaminen

	und Mineralstoffen; Referenzmengen siehe LMIV Anhang XIII *RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)
Spalte 6	% RI* pro Portion / Verzehrseinheit freiwillige Angabe *RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)
Produktspezifische Sonderregelungen bleiben vorbehalten. Für Nahrungsergänzungsmittel und Mineralwasser sind andere Angaben zu machen.	

Spalte 1	2	3	4	5	6
Durchschnittliche Nährwerte	<input checked="" type="checkbox"/> pro 100 g <input type="checkbox"/> pro 100 ml <input checked="" type="checkbox"/> wie verkauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet	<input type="checkbox"/> pro 100 g <input type="checkbox"/> pro 100 ml <input type="checkbox"/> wie verkauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet	pro Portion / Verzehrseinheit <input checked="" type="checkbox"/> wie gekauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet	% RI* pro 100g/100 ml <input checked="" type="checkbox"/> wie gekauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet	% RI* pro Portion / Verzehrseinheit <input checked="" type="checkbox"/> wie gekauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet
Energie (kJ)	1. 1117 2. 1260 3. 1083 4. 1097 Reihenfolge: 1. Schusterjungs 2. Mehrkornbrötchen 3. Schnittbrötchen 4. Kaiserbrötchen		1. 447 2. 504 3. 433 4. 439	1. 13% 2. 15% 3. 13% 4. 13%	1. 5% 2. 6% 3. 5% 4. 5%
Energie (kcal)	1. 264 2. 298 3. 255 4. 259		1. 106 2. 119 3. 102 4. 104	1. 5% 2. 15% 3. 13% 4. 13%	1. 5% 2. 6% 3. 5% 4. 5%
Fett (g)	1. 0,9 2. 4,8 3. 1,5 4. 1,5		1. 0,4 2. 1,9 3. 0,6 4. 0,6	1. 1% 2. 7% 3. 2% 4. 2%	1. 1% 2. 3% 3. 1% 4. 1%
davon:					
- gesättigte Fettsäuren (g)	1. 0,2 2. 0,7 3. 0,2 4. 0,2		1. 0,1 2. 0,3 3. 0,1 4. 0,1	1. 1% 2. 4% 3. 1% 4. 1%	1. 1% 2. 2% 3. 1% 4. 1%
- einfach ungesättigte Fettsäuren (g)					
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)					
Kohlenhydrate (g)	1. 53 2. 50 3. 51		1. 21 2. 20 3. 20	1. 20% 2. 19% 3. 20%	1. 8% 2. 8% 3. 8%

Spalte 1	2	3	4	5	6
Durchschnittliche Nährwerte	<input checked="" type="checkbox"/> pro 100 g <input type="checkbox"/> pro 100 ml <input checked="" type="checkbox"/> wie verkauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet	<input type="checkbox"/> pro 100 g <input type="checkbox"/> pro 100 ml <input type="checkbox"/> wie verkauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet	pro Portion / Verzehreinheit <input checked="" type="checkbox"/> wie gekauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet	% RI* pro 100g/100 ml <input checked="" type="checkbox"/> wie gekauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet	% RI* pro Portion / Verzehreinheit <input checked="" type="checkbox"/> wie gekauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet
	4. 51		4. 20	4. 20%	4. 8%
davon:					
- Zucker (g)	1. 1,6 2. 1,5 3. 1,2 4. 0,9		1. 0,6 2. 0,6 3. 0,5 4. 0,4	1. 2% 2. 2% 3. 1% 4. 1%	1. 1% 2. 1% 3. 1% 4. <0,5%
- mehrwertige Alkohole (g)					
- Stärke (g)					
Ballaststoffe (g)	1. 3,7 2. 5,4 3. 3,1 4. 2,8		1. 1,5 2. 2,2 3. 1,2 4. 1,1		
Eiweiß (g)	1. 8,7 2. 11 3. 8,3 4. 8,6		1. 3,5 2. 4,4 3. 3,3 4. 3,4	1. 17% 2. 22% 3. 17% 4. 17%	1. 7% 2. 9% 3. 7% 4. 7%
Salz (g)	1. 1,7 2. 1,6 3. 1,7 4. 1,7		1. 0,7 2. 0,6 3. 0,7 4. 0,7	1. 28% 2. 27% 3. 28% 4. 28%	1. 12% 2. 10% 3. 12% 4. 12%
Vitamine und Mineralstoffe:					

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

Nährwertangaben außerhalb der Nährwerttabelle

Nährwertangaben zu Stoffen, die nicht in der Nährwerttabelle aufgeführt werden dürfen, z.B. Omega-3-Fettsäuren

Stoffe mit nährwert- oder gesundheitsbezogener Angabe	Gehalt	Gehalt	Gehalt pro Portion / Verzehreinheit
	<input type="checkbox"/> pro 100 g <input type="checkbox"/> pro 100 ml <input type="checkbox"/> wie verkauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet	<input type="checkbox"/> pro 100 g <input type="checkbox"/> pro 100 ml <input type="checkbox"/> wie verkauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet	<input type="checkbox"/> wie gekauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet

Stoffe mit Nährwert- oder gesundheitsbezogener Angabe	Gehalt	Gehalt	Gehalt pro Portion / Verzehrinheit
	<input type="checkbox"/> pro 100 g <input type="checkbox"/> pro 100 ml <input type="checkbox"/> wie verkauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet	<input type="checkbox"/> pro 100 g <input type="checkbox"/> pro 100 ml <input type="checkbox"/> wie verkauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet	<input type="checkbox"/> wie gekauft <input type="checkbox"/> abgetropft <input type="checkbox"/> zubereitet

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

Weitere Angaben zu Nährwerten

weitere Angaben, z.B. Hinweis auf natürlich vorkommendes Natrium oder geringfügige Mengen an Nährstoffen

--

18. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe	Voraussetzung für die Angabe	ggf. zusätzlich erforderliche Kennzeichnungselemente

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

19. Haltbarkeit, Aufbewahrung, Verwendung

Haltbarkeit und Aufbewahrung

Haltbarkeitsdatum erforderlich	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
<input checked="" type="checkbox"/> „Mindestens haltbar bis“	<input type="checkbox"/> TT.MM	<input type="checkbox"/> TT.MM.JJJJ
<input type="checkbox"/> „Mindestens haltbar bis Ende“	<input type="checkbox"/> MM.JJJJ	<input type="checkbox"/> JJJJ
<input type="checkbox"/> „zu verbrauchen bis“	<input type="checkbox"/> TT.MM	<input checked="" type="checkbox"/> TT.MM.JJJJ
ggf. Stelle des Aufdrucks auf dem Umkarton / der Außenverpackung	Kartonetikett	
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Vorverpackung		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Einzelpackung		
ggf. erforderliche Aufbewahrungstemperatur	Mindestens - 18°C	
ggf. Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen	Tiefgekühlt bei mindestens -18°C	
ggf. Lagerbedingungen und Aufbrauchsfrist nach dem Öffnen		

Tiefgekühlte Lebensmittel

Produkt wird tiefgekühlt abgegeben	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
ggf. Tabelle zur Aufbewahrung		
Lagerdauer im Kühlschrank		
Kühlschranktemperatur (x °C)		
Lagerdauer im *-Fach (-6°C)	2 Tage	

Lagerdauer im **-Fach (-12°C)	2 Wochen
Lagerdauer im ***-Fach (-18°C)	365 Tage
Auftauhinweis	

Einfrierdatum

Einfrierdatum erforderlich	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
	<input type="checkbox"/> Datum des Einfrierens (TT.MM.JJJJ) <input type="checkbox"/> Datum des ersten Einfrierens (TT.MM.JJJJ)
ggf. Stelle des Aufdrucks auf dem Umkarton/ der Außenverpackung	
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Vorverpackung	

Die chargenvariablen Daten werden wie folgt zur Verfügung gestellt

--

Loskennzeichnung

Loskennzeichnung erforderlich	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
ggf. Losnummer-Format	
ggf. Stelle des Aufdrucks auf dem Umkarton/ der Außenverpackung	
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Vorverpackung	

Produktionsdatum und Restlaufzeit

Angabe Produktionsdatum	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Restlaufzeit ab Produktionsdatum	365 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung	120 Tage

20. Herkunfts- und Produktionsangaben bei Fleisch & Fisch

Rindfleischetikettierung

für das Produkt zutreffend	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
Format Referenznummer / Referenzcode		
Geboren in...		variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Gemästet in...		variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Geschlachtet in.../ Zulassungsnummer Schlachthof		variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Zerlegt in.../ Zulassungsnummer Zerlegebetrieb		variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
ggf. davon abweichende Formulierungen		variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
ggf. zusätzliche freiwillige Herkunftsangaben		variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

Die chargenvariablen Daten werden wie folgt zur Verfügung gestellt

--

Herkunftsangaben bei Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel

für das Produkt zutreffend	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Format Partienummer			
Aufgezogen in ...			variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Geschlachtet in ...			variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
ggf. davon abweichende Formulierungen			variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
ggf. zusätzliche freiwillige Herkunftsangaben			variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

Die chargenvariablen Daten werden wie folgt zur Verfügung gestellt

--

Herkunfts- und Produktionsangaben bei Fisch

für das Produkt zutreffend	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Wissenschaftlicher Name			
FAO-Fanggebiet (auf See gefangen)			variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Produktionsland (in Aquakultur gewonnen)			variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Name des Gewässers und des Landes (aus Binnenfischerei)			variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Fanggerätekategorie			variiert je nach Charge <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

Die chargenvariablen Daten werden wie folgt zur Verfügung gestellt

--

21. Weitere Pflichtkennzeichnungselemente

u.a. Warnhinweise, produktspezifische Pflichtkennzeichnungselemente

Weitere Pflichtkennzeichnungselemente sind erforderlich	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Erforderliches Kennzeichnungselement	Quelle / Bemerkung	
Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren!	LMIV	

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

22. Besondere Auslobungen

Besondere Auslobungen sind möglich	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
------------------------------------	-----------------------------	------------------------------------------

glutenfrei max. 20 mg / kg Gluten	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
sehr geringer Glutengehalt max. 100 mg / kg Gluten	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
laktosefrei Laktosegehalt <0,1g Laktose pro 100g / 100ml	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
halal	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
koscher	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Zielmarkt Deutschland, Österreich		
vegetarisch entsprechend der Vorgabe der European Vegetarian Union (V-Label.EU)	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
vegan entsprechend der Vorgabe der European Vegetarian Union (V-Label.EU)	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Zielmarkt Schweiz		
vegetarisch entsprechend Artikel 40 LIV	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
vegan / vegetabil entsprechend Artikel 40 LIV	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

23. Weitere freiwillige Angaben

Weitere freiwillige Angaben sind vorgesehen	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Freiwilliges Kennzeichnungselement	Quelle / Anmerkung	

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

24. Pflichtkennzeichnung bei loser Ware

Erfasst wird die Abgabe loser Ware in Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Zusatzstoffe und Aromen

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
mit Farbstoff	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Warnhinweis für die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
anzugebender Warnhinweis		
mit Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
mit Antioxidationsmittel	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
mit Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
geschwefelt	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
geschwärzt (bei Oliven)	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
mit Süßungsmittel	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
mit Süßungsmitteln	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

mit Zuckerarten und Süßungsmittel	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
auf der Grundlage von xy (bei Tafelsüßen)	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
anzugebende Süßungsmittel		
enthält eine Phenylalaninquelle	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
chininhaltig	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Angabe erhöhter Koffeingehalt	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
anzugebender erhöhter Koffeingehalt (mg/100ml)		

Weitere Pflichtangaben

Behandlung von Produkt oder Zutat mit ionisierenden Strahlen	siehe Punkt 7
gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	siehe Punkt 15
Allergene	siehe Punkt 16
Herkunfts- und Produktionsangabe bei Fleisch und Fisch	siehe Punkt 24
produktspezifische Pflichtkennzeichnungselemente bei loser Abgabe	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
anzugebende Kennzeichnungselemente	Enthaltene Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Sesam, Soja, Milch

Nacherntebehandlung bei Obst & Gemüse

Nacherntebehandlung bei Obst & Gemüse hat stattgefunden	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
gewachst (bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen)	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
konserviert mit Thiabendazol (bei Zitrusfrüchten)	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
nach der Ernte behandelt mit (bei Zitrusfrüchten)	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
anzugebender Wirkstoff		
nach der Ernte behandelt (bei Kartoffeln)	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

25. Zertifikate / Labels

Für dieses Produkt vorhandene Zertifikate und mögliche Labels wie IFS, BRC, Öko / Bio, QS, UTZ, MSC, V-Label, geschützte geografische Angaben usw.

Zertifikat	Gültigkeit	ggf. zusätzliche Kennzeichnungselemente
IFS Cash & Carry/ Wholesale	06.04.2019	

Hinweis: Weitere Zeilen können eingefügt werden.

Bitte fügen Sie der ausgefüllten Spezifikation eine Kopie des Zertifikates bei.

Abschnitt 3 – Zubereitungsempfehlung

26. Gebrauchsanleitung / Zubereitungsempfehlung

Gebrauchsanleitung / Zubereitungsempfehlung ist erforderlich	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Formulierung der Zubereitungsmethode 1	Ofen auf 200°C vorheizen. Die vorgebackenen, gefrorenen Brötchen auf ein Backblech legen und ca. 6-8 Minuten bei 190-200°C mit Dampf fertig backen.
Formulierung der Zubereitungsmethode 2	
ggf. Formulierung weitere Zubereitungsmethode	

Abschnitt 4 – Logistikdaten

27. Artikelidentifizierung

Artikel (vollständige Bezeichnung)	Cuisine Noblesse Mini-Brötchenvariationen
GTIN Einzelstück	Karton: 4306283523998
GTIN Umkarton	
Artikel-Nummer Lieferant	337
Artikel-Nummer Intergast GV-Service	

28. Logistikdaten I

VPE* Bruttogewicht kg	0,8 (1 Beutel á 20 Stück)
BSE** Bruttogewicht kg	6,97

* Basiseinheit VPE (Verpackungseinheit: z.B. Beutel, Dose)

**Versandeinheit BSE (Bestelleinheit: z.B. Karton)

29. Logistikdaten II

VPE Länge mm	k.A.
VPE Breite mm	900 (Schlauchbeutel folie, daher keine Länge oder Gewicht)
VPE Höhe mm	
BSE Länge mm	598
BSE Breite mm	398
BSE Höhe mm	250
Anzahl BSE / Palette	28
Anzahl BSE / Lage	4
Palettenhöhe mm	1900
Palettenbruttogewicht kg	221

Abschnitt 5 – Elektronische Datenpflege

Die elektronische Datenpflege erfolgt in	
ZAS-Markant Zentraler Artikelstamm/PROMIS	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
GS1	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Bemerkung	

Abschnitt 6 – Bestätigung

Spezifikation gültig ab	15.03.2019
-------------------------	------------

Das Produkt wird nach den Vorgaben der guten Hygienepraxis und guten Herstellungspraxis hergestellt und entspricht allen Anforderungen der Gesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung für den Zielmarkt Deutschland.

Jegliche Änderungen der Produktzusammensetzung, der Kennzeichnung oder weiterer aufgeführter Angaben werden mit dem Eigenmarkeninhaber schriftlich abgestimmt.

Datum	15.03.2019
Name / Vorname / Position	
Unterschrift	
Firmenstempel	