

<b>1. Produktbeschreibung</b> <i>Product description</i>	
Artikelbezeichnung <i>Article description</i>	American Pancakes
Artikelnummer LAWА <i>Article number</i>	0875
Artikelnummer EM <i>Article number private label</i>	
Verkaufseinheit <i>Sales unit</i>	Karton <i>carton</i>
Einzelgewicht in g <i>Single weight in g</i>	ca. 25g pro Pancake 25 g per Pancake

<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>	Ø80 x 10
Aussehen <i>Appearance</i>	gold/gelb-braun marmorierter Pfannkuchen, lockerer Pfannkuchenteig <i>yellow / light brown marbled pancake</i>
Geruch <i>Smell</i>	arteigen nach Pfannkuchen, leicht nach Vanille <i>characteristic solubilty like pancake</i>
Geschmack <i>Taste</i>	arteigen nach Pfannkuchen, leicht nach Vanille <i>characteristic solubilty like pancake</i>
Konsistenz <i>Consistency</i>	elastisch und fertig gebackene Pancakes <i>pancake is elastic and fully baked</i>

<b>3. Logistische Daten</b> <i>Logistics data</i>	
Nettogewicht in kg <i>Net weight in kg</i>	2,50
Bruttogewicht incl. Verpackung in kg <i>Gross weight incl. packing in kg</i>	2,76
EAN –Nummer, EAN Code VE <i>EAN –number, EAN code sales unit</i>	4 016287 00875 8
Verkaufseinheit Primärverpackung <i>Sales unit primary packaging</i>	PE-Seitenfaltenbeutel <i>PE-bag</i>
Verkaufseinheit Sekundärverpackung <i>Sales unit secondary packaging</i>	Umkarton
EAN –Nummer, EAN Code VSE <i>EAN –number, EAN code shipment unit</i>	4 016287 00875 8
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 140
Nettogewicht Versandeinheit in kg <i>Net weight shipment unit in kg</i>	2,50
Bruttogewicht Versandeinheit in kg <i>Gross weight shipment unit in kg</i>	2,76
Karton pro Lage <i>Carton per Layer</i>	9
Lage pro Palette <i>Layer per pallet</i>	11
Karton pro Palette <i>Carton per pallet</i>	99
Nettogewicht Palette in kg <i>Net weight pallet in kg</i>	247,5
Bruttogewicht Palette (ohne Palette) in kg <i>Gross weight pallet (without pallet) in kg</i>	273,2

<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> 
---	---	---

Höhe der Paletten in cm max. <i>Hight of palettes in cm max.</i>	170
---	-----

<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 15 month
Restlaufzeit <i>Remaining term</i>	10 Monate 10 month

<b>5. Kennzeichnung Produktetikett</b> <i>Marking product label</i>	
Produktbezeichnung <i>Product labeling</i>	American Pancakes, Pfannkuchen nach amerikanischer Art, - tiefgefroren-
Füllmenge <i>Fill-up quantity</i>	100 Stück á 25g = 2,5 kg 100 piece, 25g = 2,5 kg
Charge <i>Batch</i>	Sechsstellig Zahl = Produktionstag Six-digit number = Day of production vierstellige Zahl = interne Nummer Four-digit number = Internal number
MHD <i>Best before date</i>	TT.MM.JJJJ DD.MM.YYYY

<b>6. Zusammensetzung (Hauptbestandteile)</b> <i>Composition (Main constituents)</i>	<b>tierische / pflanzliche Herkunft</b> <i>Animal / vegetable origin</i>
<b><u>Teig</u></b> <b><u>Dough</u></b>	
1. Weizenmehl <i>wheat flour</i>	pflanzliche Herkunft vegetable origin
2. Wasser <i>water</i>	
3. Vollei <i>whole egg</i>	tierische Herkunft animal origin
4. Zucker <i>sugar</i>	pflanzliche Herkunft vegetable origin
5. Rapsöl <i>rapeseed oil</i>	pflanzliche Herkunft vegetable origin
6. Vollmilchpulver <i>full cream milk powder</i>	tierische Herkunft animal origin
7. Buttermilchpulver <i>buttermilk powder</i>	tierische Herkunft animal origin
8. Weizenstärke <i>baking powder (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate)</i>	pflanzliche Herkunft vegetable origin
9. Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat Natriumhydrogencarbonat)	
10. Speisesalz <i>salt</i>	
11. Aroma	pflanzliche Herkunft

<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> 
---	---	---

aroma		vegetable origin
<b><u>Füllungen</u></b>		
<b><u>Fillings</u></b>		
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
<b><u>Zusatzstoffe:</u></b>		
<b><u>Additives:</u></b>		
	<b><u>Vorkommen</u></b>	
	<b><u>Deposit</u></b>	
1. Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat Natriumhydrogencarbonat) <i>baking powder (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate)</i>	<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 <i>Dough</i>	25g pro Pancake = 100% 25 g per Pancake = 100%
Füllung <i>Filling</i>	
Gesamt <i>Total</i>	25g pro Pancake = 100% 25 g per Pancake = 100%

<b>8. Zubereitungshinweis</b>	
<i>Preparation</i>	
Kombidämpfer <i>Combination Steamer</i>	bei Schalterstellung Combi auf 140° vorheizen. Die Pancakes auf die Lochbleche legen und einschieben, ca. 15 min. unter Zugabe von Dampf erhitzen <i>Preheat the oven to 140°C circulating air and steam. Spread the defrosted Pancaes on a plate and heat it in baking oven on the middle rack for approximately 15 minutes. - Take note of the instructions of equipment manufacturer.</i>
Konvectomat <i>Convectomat</i>	
Mikrowelle <i>Microwave</i>	Bei 900 Watt für 1-2 Minuten erhitzen.

<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> 
---	---	---

	Bitte die Hinweise des Geräteherstellers beachten. <i>Heat the Pancakes at 800 watts for approximately 4-5 minutes – take note of the instructions of equipment manufacturer.</i>
Pfanne <i>Pan</i>	<i>aufgetauten Pancakes in einer heißen Pfanne, mit etwas Butter, von beiden Seiten erhitzen</i> <i>Heat defrosted pancakes in a hot pan with some butter, from both sides</i>
Kochtopf <i>Cooking pot</i>	

<b>9. Serviervorschlag</b> <i>Serving suggestion</i>
<i>Servieren Sie heiße LAWA Pancakes typisch amerikanisch, übereinandergeschichtet mit einem kleinen Stück Butter und warmen Ahornsirup. LAWA Pancakes schmecken auch mit Honig, Marmelade, Schokosoße, Eis, Früchten oder Schlagsahne. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.</i>

<b>10. Nährwertangaben</b> <i>Nutritional information</i>		
	<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>	1225,0	berechnet
Brennwert kcal [pro 100g] <i>Caloric value kcal [per 100g]</i>	291,0	berechnet
Protein [pro 100g] <i>Protein [per 100g]</i>	8,1 g	ASU L 17.00-15
Fett [pro 100g] <i>Fat [per 100g]</i>	10,0 g	ASU L 17.00-4
davon gesättigte Fettsäuren [pro 100g] <i>Thereof saturated fatty acids [per 100g]</i>	1,0 g	Anl. DGF C VI 10a/11d
Kohlenhydrate [pro 100g] <i>Carbohydrates [per 100g]</i>	41,0 g	berechnet
davon Zucker [pro 100g] <i>Thereof sugar [per 100g]</i>	17,0 g	ASU L 07.00-24
Ballaststoffe [pro 100g] <i>Roughage</i>	2,5 g	§64 LFGB L 00.00-18
Kochsalz [pro 100g] <i>Common salt [per 100g]</i>	0,58 g	ASU L 17.00-06
Broteinheiten (BE) <i>Bread units</i>	3,42	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	KBE/g	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</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> 
---	---	---

<i>Coagulase-positive staphylococci</i>	<i>CFU/g</i>		
<b>Bacillus cereus</b> <i>Bacillus cereus</i>	<b>KBE/g</b> <i>CFU/g</i>	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
<b>Clostridium perfringens</b> <i>Clostridia perfringens</i>	<b>KBE/g</b> <i>CFU/g</i>		
<b>Anaerobe Gasbildner</b> <i>Anaerobic gas generators</i>	<b>KBE/g</b> <i>CFU/g</i>		
<b>Hefen</b> <i>Yeasts</i>	<b>KBE/g</b> <i>CFU/g</i>		
<b>Schimmelpilze</b> <i>Moulds</i>	<b>KBE/g</b> <i>CFU/g</i>		
<b>Salmonellen</b> <i>Salmonella</i>	<b>25 g</b>		n.n. in 25g <i>not detectable in 25g</i>
<b>Listerien</b> <i>Listerias</i>	<b>25 g</b>	-	$1 \times 10^2$

<b>12. Allergene nach EU Richtlinie 2003/89/EG</b>					
<i>Allergens according to EU-regulation 2003/89/EG</i>					
<b>Das Produkt enthält</b> <i>The product contains</i>	<b>ja</b> <i>yes</i>	<b>nein</b> <i>no</i>	<b>In Spuren</b> <i>In traces</i>	<b>Bezeichnung der Zutat</b> <i>Designation of ingredient</i>	<b>Herkunft</b> <i>Origin</i>
<b>Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)</b> <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"/>	<b>Weizenmehl, Weizenstärke</b>  <i>wheat flour wheat starch</i>	<b>Weizen</b>  <i>wheat</i>
<b>Krebstiere und –erzeugnisse</b> <i>Crustaceans- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Eier und –erzeugnisse</b> <i>Eggs- and products</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vollei</b> <i>whole egg</i>	<b>Hühnerei</b> <i>egg</i>
<b>Fisch und –erzeugnisse</b> <i>Fish- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle)</b> <i>Peanuts- and products (incl. refined oils)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Soja und Sojaerzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle)</b> <i>Soja- and products (incl. refined oils)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)</b> <i>Milk- and products (incl. lactose)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vollmilchpulver, Buttermilchpulver</b> <i>full cream milk powder, butter milkpowder</i>	<b>Milch</b>  <i>milk</i>
<b>Schalenfrüchte (z.B. Nüsse: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss Paranuss Pistazie Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b> <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"/>		

<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> 
---	---	---

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 respectively 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"/>
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: Rapsöl <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"/>
Sojaweiweiß <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>Prok 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kakao <i>Cocoa</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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"/>

<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> 
---	---	---

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 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 consider. The products are properly declared, have a origin character and are processed so that the each given shelf life is guaranteed with sufficient certainty that no complaints at determining value on the basis of quantity are to be expected that foreign object is excluded and the latitude of substances form 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 genetischen 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 proceeded 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 unto a threshold value of 0,9%, regarding the particular ingredient.*

**erstellt am: 02.11.2015**

*created: 2015-11-02*

**Name des Mitarbeiters: Conny Dömel, -Qualitätssicherung-**

*Name of employee: Conny Dömel, -Quality Assurance-*

Diese Produktspezifikation wurde maschinell erstellt und bedarf keiner Unterschrift.

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