

Produktspezifikation PS 7.03.21
Rahmtäfelı Industrie oZ 9x9, 9x6, 5x7, 5x5
1. Produktbeschreibung

Produktfamilie Untergruppe Produkt	7.03 Caramel Rahmtäfelı Industrie Rahmtäfelı 9x9 13612 Rahmtäfelı 9x6 13630 Rahmtäfelı 5x7 17771 Rahmtäfelı 5x5 13617
Verwendung/ Gebrauch	Weichcaramel, das als Zutat für Produkte der Lebensmittelindustrie verwendet wird; geeignet für alle Bevölkerungs- und Altersgruppen ohne weitere Bearbeitung zu verzehren
Einschränkungen	nicht geeignet bei Laktose-Unverträglichkeit sowie Allergie gegen Milchprotein
Sachbezeichnung	Rahmcaramel
Zutaten/ Zusammensetzung in deutscher, französischer und englischer Sprache	Zutaten: Zucker, gezuckerte Kondensmilch 35 %, Glukosesirup, Vollmilchpulver 6 %. Ingrédients: sucre, lait condensé sucré 35 %, sirop de glucose, lait entier en poudre 6 %. Ingredients: sugar, sweetened condensed milk 35 %, glucose syrup, whole milk powder 6 %.
Nährwertangaben in deutscher, französischer und englischer Sprache	100 g enthalten/contiennent/contains: Energiewert/valeur énergétique/ energy value 1647 kJ (389 kcal) Fett/lipides/fat 5 g davon gesättigte Fettsäuren/dont acides 3.4 g gras saturés/thereof saturated fatty acids Kohlenhydrate/glucides/ carbohydrates 81 g davon Zucker/dont sucre/thereof sugar 74 g Eiweiss/protéines/protein 5 g Salz/sel/salt 0.1 g Kein zugefügtes Salz, Salzgehalt beruht ausschliesslich auf der Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums
Allergene (gem. LKV 817.022.21)	enthält: Milchbestandteile kann Spuren enthalten: Soja, Gluten, Mandeln und Haselnüsse
Zusatzstoffe (gem. ZuV 817.022.31)	keine
Zwischenprodukt	keine
Endprodukte	Kartons à 2x7.5 kg (15 kg)

2. Risikobeurteilung

Risikokategorie	- Geringes Risiko (Lagerung bei Raumtemperatur)
Berücksichtigte Gefahren	- mikrobiell: gemäss HyV (siehe nachfolgende Kriterien) - chemische: -- - physikalische: Fremdkörper aus Metall, Holz, Kunststoff, Papier
Rework	ja Abschnitte, Ausgesiebtes

3. Eigenschaften

physikalisch- chemisch	- Dimensionen - Aw	Schnitt: 9x9 mm, 9x6 mm, 5x7 mm, 5x5 mm < 0.7	
mikrobiologisch	- aerobe mesophile Keime - Enterobacteriaceen - Hefen - Schimmel	Toleranzwert gem. HyV	Grenzwert gem. HyV
Freigabekriterien	- Kristallisation - Sensorik	auskristallisiert süss, nach Caramel, typisch, mürbe	

Produktspezifikation PS 7.03.21
Rahmtäfelı Industrie oZ 9x9, 9x6, 5x7, 5x5
4. Verpackung, Lagerbedingungen

Primärverpackung	Alubeutel schutzbegast mit N ₂	
Sekundärverpackung	Karton	
Etikettierung/ Datierung auf Primärverpackung (gemäss LmV)	- Produktbezeichnung/ Sachbez. - Name des Unternehmens - Zutaten - Nährwertangaben - Charge - mindestens haltbar bis - anderes	ja ja nein nein ja ja Je nach Vorgabe des Kunden
Temperaturen/ Feuchtigkeit (gemäss LmG)	- Lagerung - Transport - Verkauf	10 – 20°C/ normale Luftfeuchtigkeit
Haltbarkeit	12 Monate	

Das Produkt entspricht der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils aktuellsten Ausgabe.

Das Produkt enthält keine Rohstoffe/Bestandteile und/oder das Produkt wird nicht mit Organismen hergestellt, die als GVO (gentechnisch veränderte Organismen) deklariert werden müssen gemäss schweizerischer Gesetzgebung (817.022.51 Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL)). Das Produkt und/oder seine Rohstoffe/Bestandteile werden keiner ionisierenden Strahlung ausgesetzt.

Im gesamten Herstellungsprozess des Produktes werden keine Nanomaterialien eingesetzt.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.