



Dokument:	Produktspezifikation
Titel:	Walzen-Sahnepulver 42%

Ausgabe:	1.2
Datum:	01.10.2021
Material-Nr.:	100130
Seite:	1/3

Ursprung: Leguna N ahrungsmittel GmbH
 Bahnhofstraße 2
 A - 5270 Mauerkirchen



Produkt: "Walzen-Sahnepulver 42%" wird hergestellt durch Walzentrocknung von Milchkonzentraten, Rahm und anderen Milchkomponenten. Das Pulver bietet eine hochwertige Fett-, Protein- und Kohlenhydratquelle für den gewerblichen Einsatz in Lebensmitteln, insbesondere zur Verwendung für die Herstellung von Produkten in der Schokoladen-, Eis-, und Süßwarenindustrie.
 Das Pulver ist frei von Verunreinigungen, Schädlingen sowie Beimischungen jeglicher Art.

Chemie:	Kriterien	Min.	Max.	Zertifikat	Methode
	Wasser		3,50%	✓	VDLUFA Band VI C35.6
	Eiweiß	18,00%		✓	VDLUFA Band VI C30.2 (Kjeldahl N x 6,38)
	Fett	42,00%		✓	VDLUFA Band VIC15.2.1
	freies Fett	65,00%	90,00%	✓	GEA NIRO A10a
	Asche		5,50%	✓	VDLUFA Band VI C10.2
	Reinheitsgrad	A	B	✓	VDLUFA Band VI C26.3
	Schüttgewicht	330g/l	450g/l	✓	VDLUFA Band VI C26.4
	pH-Wert (10%ig)	6,2	6,8	✓	VDLUFA Band VI C8.2
	Hemmstoffe	negativ		✓	Testkit

Mikrobiologie:					
	Gesamtkeimzahl		10.000 KbE/g	✓	VDLUFA Band VI M6.3.1
	Enterobacteriaceae		10 KbE/g	✓	ISO 21528-2
	E. coli	neg. in 1g			ISO 16649-2
	Hefen		30 KbE/g	✓	VDLUFA Band VI M7.7.2
	Schimmelpilze		30 KbE/g	✓	VDLUFA Band VI M7.7.2
	Koag. pos. Staphylokokken		<10 KbE/g		Ext. Labor
	Listerien ssp.	neg. in 125g			Ext. Labor
	Salmonellen ssp.	neg. in 750g		✓	Ext. Labor (Real-Time-PCR)

Nährwerte:		Norm / 100g	Quelle
	Brennwert (kJ / kcal)	2.415 kJ / 577 kcal	
	Eiweiß (g)	21,60	
	Kohlenhydrate (g)	28,30	
	- davon Zucker (Laktose) (g)	28,30	
	Fett (g)	42,00	Bundeslebensmittelschl�ssel 3.02
	- davon ges. Fettsäuren (g)	25,48	
	Balaststoffe (g)	0,00	
	Kochsalz (g)	0,69	
	- davon Natrium (g)	0,27	
	Proteinheiten (BE)	2,40	

GVO: Das genannte Produkt entspricht nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmittel. Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 / Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.

Der Artikel besteht nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bzw. enthält keine gentechnisch veränderten Organismen. Die zur Produktion eingesetzten Rohstoffe sind weder gentechnisch verändert noch kennzeichnungspflichtig.

Erstellt durch:	H. Rögl	Geprüft durch:	K. Wiesbauer	QS-Vermerk:	Karl Kastner	Freigegeben:	H. Rögl
Datum:	01.10.2021	Datum:	01.10.2021	Datum:	01.10.2021	Datum:	01.10.2021



Dokument:
Produktspezifikation
 Titel:
Walzen-Sahnepulver 42%

Ausgabe: 1.2
 Datum: 01.10.2021
 Material-Nr.: 100130
 Seite: 2/3

Erklärung zu allergenen Zutaten gemäß LMIV, VO EU 1169/2011, Anhang II

EU	Bezeichnung	Ist im Produkt enthalten:		Kreuz-kontamination möglich:		Angabe des Inhaltsstoffes und Kontaminationsquellen
1	Glutenhaltiges Getreide (inkl. Hybridstämme)					
1.1	Weizen	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
1.2	Roggen	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
1.3	Gerste	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
1.4	Hafer	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
1.5	Dinkel	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
1.6	Kamut oder Hybridstämme	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
2	Krebstiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
3	Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
4	Fische und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
6	Soja und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
7	Milch und -erzeugnisse (einschl. Laktose)	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Milch und -erzeugnisse
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.1	Mandeln	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.2	Haselnüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.3	Walnüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.4	Kaschunüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.5	Pekannüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.6	Paranüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.7	Pistazien	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
8.8	Makadamianüsse/Queenslandnüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
9	Sellerie und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
10	Senf und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
12	Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
13	Lupine und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
14	Weichtiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Zusätzliche Allergene						
21.0	Kakao	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
22.0	Glutamat (E620 bis E625)	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
23.0	Huhn	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
24.0	Koriander	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
25.0	Mais	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
26.0	Hülsenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
27.0	Rindfleisch	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
28.0	Schweinefleisch	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
29.0	Karotten	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	



Dokument: Produktspezifikation	Ausgabe: 1.2
	Datum: 01.10.2021
	Material-Nr.: 100130
	Seite: 3/3

Titel:
Walzen-Sahnepulver 42%

Deklaration von kennzeichnungs-pflichtigen Zusatzstoffen:

Kategorie (Kennzeichnung Produktschild)	im Produkt enthalten		Typ, genaue Bezeichnung, E-Nummern
1 Farbstoffe	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	Mengenangabe in mg/kg bzw. ml/l
2 Konservierungsmittel	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
3 Antioxydationsmittel	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
4 Geschmacksverstärker	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
5 Süßungsmittel	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
6 Wachse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
7 Phosphate	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
8 Schwefel	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
9 Mononatriumglutamat (MSG)	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
10 enthält eine natürliche Phenylalaninquelle	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	

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 Nein

Produkthandling: Transportbedingungen: Planen
 Lagerbedingungen: ungekühlt
 MHD ab Produktionsdatum: 6 Monate bei Einhaltung der Lagerbedingungen
 Verpackung: Sack 25kg
 Einsatzbereich: Für den menschlichen Verzehr geeignet. Als Rohstoff für, sowie zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie bestimmt.

Rückverfolgbarkeit: Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist Artikelnummer
 anhand folgender Kennzeichnung / Mindesthaltbarkeitsdatum
 Identifikation gewährleistet: Produktcode
 Chargennummer
 Kundenauftrag

Der Hersteller / Vorlieferant des Produktes bestätigt, dass die gelieferte Ware nach Beschaffenheit und Deklaration den geltenden nationalen wie auch den europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften entspricht. Grenzwerte und Richtwerte zu Rückstandshöchstmengen (Pestizide, Umweltverunreinigungen),

Wir bestätigen ferner die Vollständigkeit und Richtigkeit der gemachten Angaben. Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.

Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

Interner Bereich LEGUNA Nahrungsmittel GmbH

ersetzt folgende Produktspezifik.: Ausgabe: 1.1 Material-Nr.: 100130	Änderungen: Ergänzung Produkt: Zielgruppe
--	--