Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG	Produktspezifikation / *Product specification*	Lubeca

Allgemeine Produktbeschreibung / *General product description*

Artikelnummer: *article number:*	415
Produktbezeichnung, kurz *product name, short*	M HOB
Produktbezeichnung, lang *product name, long:*	süße Mandeln gehobelt *Sliced almonds*

erhalten am 17.08.2022
STAV 330299

Aussehen / Farbe: *appearance / colour:*	gelblich - beige *yellowish - beige*
Geruch: *odour:*	aromatisch nach Mandeln, frisch *aromatic of almonds, fresh*
Geschmack: *taste:*	aromatisch nach Mandeln, frisch, nicht bitter *aromatic of almonds, fresh, not bitter*
Konsistenz: *texture:*	nicht weich, bissfest, knackig *not soft, firm to the bite, crisp*

Zusammensetzung / *Ingredients*

Zutaten in absteigender Reihenfolge: MANDELN

Ingredients in descending order: *ALMONDS*

Zusammensetzung / *Ingredients*	Menge in % *Qty in %*	Herkunftsland / *Country of origin*	Botanischer Ursprung / *Botanical origin*
Mandeln *almonds*	100	Californien *California*	Mandel *almond*

Nährwerte / *Nutritional values*

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g* / *Average nutritional values per 100g**

Energie: *energy:*	2.576 kJ / 623 kcal
Fett: *fat:*	54,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren: *- of which saturates:*	4,9 g
Kohlenhydrate: *carbohydrate:*	4,0 g
- davon Zucker: *- of which sugar:*	4,0 g
Ballaststoffe: *fibre:*	13,0 g
Eiweiss: *protein:*	22,0 g

Nährwerte / *Nutritional values*

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g* / *Average nutritional values per 100g**

Salz: *salt:* 0,00 g

Der Zuckerwert enthält den kerneigenen Zucker. / *The sugar value contains the sugar from the seed.*

* Alle Angaben sind nach Nährwerttabellen berechnet und unterliegen natürlichen Schwankungen!

** All information has been calculated from tables of nutritional value and are subject to natural deviations!*

Chemische, physikalische und mikrobiologische Kenndaten / *Chemical, physical and microbiological parameters*

Analyse / *analysis*	Sollwert / *index value*	Einheit / *unit*	Methode / *method*
Wassergehalt *water content*	max. 5,0	% %	Trockenschrank 4h bei 105°C *drying cupboard 4h at 105°C*
Hobelstärke *thickness of sliced product*	0,35 - 0,60	mm *mm*	Mikrometerschraube *micrometer screw*
Bruchanteil *very damaged and half*	max. 30	% %	quantitativ *quantitative*
Gesamtkeimzahl *total germ content*	max. 250 000	KBE/g *cfu/g*	gemäss § 64 LFGB *according § 64 LFGB*
Hefen *yeasts*	max. 1 000	KBE/g *cfu/g*	gemäss § 64 LFGB *according § 64 LFGB*
Schimmel *mould*	max. 250	KBE/g *cfu/g*	gemäss § 64 LFGB *according § 64 LFGB*
Enterobacteriacean *enterobacteriacean*	max. 250	KBE/g *cfu/g*	gemäss § 64 LFGB *according § 64 LFGB*
E.coli *E.coli*	negativ	KBE/g *cfu/g*	gemäss § 64 LFGB *according § 64 LFGB*
Osmotolerante Hefen *osmotolerant leaven*	negativ	KBE/10 g *cfu/10 g*	gemäss § 64 LFGB *according § 64 LFGB*
Salmonellen *salmonellae*	negativ	KBE/25 g *cfu/25 g*	gemäss § 64 LFGB *according § 64 LFGB*

Aflatoxin / *Aflatoxin*

Zur Herstellung unserer Produkte verarbeiten wir nur spezifizierte Ölsamen, die vor jeder Lieferung von unseren Lieferanten auf Aflatoxine untersucht werden. Zudem werden alle Rohstoffe von uns stichprobenartig auf Aflatoxine untersucht. Wir bestätigen, dass die jeweiligen produktspezifischen Grenzwerte der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 von uns eingehalten werden.

At Lubeca we only use specified oil seeds, which have been analysed on aflatoxin at our suppliers before shipping. Added to that are random samples of raw materials taken for analysis on aflatoxin. We hereby confirm that our products comply with maximum levels set in Regulation (EC) No. 1881/2006.

Lagerung und Haltbarkeit / *Storage and shelf life*

Mindesthaltbarkeitsdauer/ *minimum shelf life:*	240 Tage ab Produktionsdatum *240 days from date of production*
empfohlene Lagerbedingungen/ *recommended storage requirements:*	ca. 15 - 18°C *approx. 15 - 18°C*
sonstige Lagerbedingungen/ *other storage requirements:*	ca. 60% rel. Luftfeuchte, vor Lichteinwirkung schützen *approx. 60% relative humidity, protect from light*

Kurzzeitige Temperaturschwankungen, z.B. während des Transports, führen zu keiner Beeinträchtigung der Qualität oder der Mindesthaltbarkeit.

Short-term variations in temperature, e.g. during transport, do not effect the product quality or shelf-life.

Verpackung/ *Packaging*

mögliche Verpackungsgrößen/ *potential packaging units:*	5 kg (5 x 1 kg), 12,5 kg (2 x 6,25 kg)
Verpackungsmaterial/ *packaging material:*	PA/PE Flachfolie - Kartonumverpackung *PA/PE flat film - cardboard box*
Kennzeichnung/ *labelling:*	Etikett auf der Stirnseite, Produktionscode *label on front end, production-code*

Das Verpackungsmaterial ist abhängig von der Gebindegröße. */The packaging material depends on the packaging unit.*

* unter Schutzatmosphäre verpackt */packed in a protective atmosphere*

** vakuumverpackt */vacuum-packed*

Die von uns verwendeten Verpackungen entsprechen der derzeit gültigen EU und deutschen Gesetzgebung, speziell der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 sowie dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), dem Verpackungsgesetz (VerpackG) und der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) in der jeweils gültigen Fassung.

Alle Kunststoffverpackungen entsprechen darüber hinaus der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

All packaging materials in use comply with current EU and German legislation, especially with regulation (EC) No 1935/2004 and regulation (EC) No 2023/2006 as well as the German Food, Commodities and Feed Code (LFGB), the German packaging act (VerpackG) and the German Consumer Goods Ordinance (BedGgstV).

All plastic packaging materials in use comply with Regulation (EU) No 10/2011.

Allergene /*Allergens*

	im Produkt enthalten /*contained in product*			Kreuzkontamination /*cross-contamination*		
Allergene / *Allergens*	Ja/ *Yes*	Nein/ *No*	Inhaltsstoff / *substance*	Ja/ *Yes*	Nein/ *No*	Bemerkung / *comment*
Glutenhaltiges Getreide / *cereals containing gluten*		X			X	
Krebstiere / *crustaceans*		X			X	

Allergene /*Allergens*

	im Produkt enthalten /*contained in product*			Kreuzkontamination /*cross-contamination*		
Allergene / *Allergens*	Ja/ *Yes*	Nein/ *No*	Inhaltsstoff / *substance*	Ja/ *Yes*	Nein/ *No*	Bemerkung / *comment*
Eier / *eggs*		X			X	
Fisch / *fish*		X			X	
Erdnüsse / *peanuts*		X			X	
Soja / *soy*		X			X	
Milch / *milk*		X			X	
Schalenfrüchte / *nuts*	X		Mandeln *almonds*	X		Haselnüsse *hazelnuts*
Mandeln / *almonds*	X		Mandeln *almonds*		X	
Pistazien / *pistachios*		X			X	
Haselnüsse / *hazelnuts*		X		X		Haselnüsse *hazelnuts*
Sellerie / *celery*		X			X	
Senf / *mustard*		X			X	
Sesamsamen / *sesam seeds*		X			X	
Schwefeldioxid und Sulfite / *sulphur dioxide and sulphites*		X			X	
Lupinen / *lupin*		X			X	
Weichtiere / *molluscs*		X			X	

Status /*status*

Bezeichnung / *description*	Ja/ *Yes*	Nein/ *No*	Bemerkung / *comment*
geeignet für Vegetarier / *suitable for vegetarians*	*X*		
geeignet für Ovo-Vegetarier / *suitable for ovo-vegetarians*	*X*		
geeignet für Lacto-Vegetarier / *suitable for lacto-vegetarians*	*X*		

Status /*status*

Bezeichnung / *description*	Ja/ *Yes*	Nein/ *No*	Bemerkung / *comment*
geeignet für Veganer / *suitable for vegans*	*X*		
geeignet für Lactoseintoleranz / *suitable for lactose intolerance*	*X*		
geeignet für Zöliakiekranke / *suitable for celiac disease*	*X*		
Kosher Zertifikat / *Kosher certificate*	*X*		
HALAL Zertifikat / *HALAL certificate*	*X*		
FAIRTRADE MB Zertifikat / *FAIRTRADE MB certificate*		*X*	
UTZ MB Zertifikat / *UTZ MB certificate*		*X*	
RSPO SG Zertifikat / *RSPO SG certificat*		*X*	
alkoholhaltig / *contains alcohol*		*X*	

GVO / *GMO*

Zur Herstellung unserer Produkte verwenden wir keine Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die gentechnisch veränderte Organismen im Sinne der Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 enthalten, aus solchen bestehen oder zu deren Herstellung gentechnisch veränderte Organismen verwendet wurden.

All ingredients and raw materials in use at our production are from a non-GMO source and do not contain genetically modified organisms nor made with help of genetic modification. Our products fully comply with European Regulaton (EC) No 1829/2003 and (EC) No 1830/2003.

Ionisierende Bestrahlung / *Ionising irradiation*

Wir verwenden zur Herstellung unserer Produkte keine Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

None of the raw materials in use or our products themselves have been treated with ionising radiation.

Nanotechnologie / *Nanotechnology*

Zur Herstellung unserer Produkte verwenden wir keine Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die unter Nanotechnologie hergestellt wurden bzw. Nanomaterialien enthalten. Von den Lieferanten unserer Rohstoffe wird uns bestätigt, dass die von Ihnen gelieferten Produkte nicht behandelt wurden.

For the manufacture of our products we do not use any food or food ingredients that have been produced using

Nanotechnologie / *Nanotechnology*

nanotechnology or that contain nanomaterials. Our raw material suppliers confirm that the products supplied to us have not been treated.

Pestizide und weitere Kontaminaten / *Pesticides and contaminants*

Zur Herstellung unserer Produkte verarbeiten wir nur lebensmittelrechtlich einwandfreie Rohstoffe. Von unseren Rohstofflieferanten wird uns grundsätzlich die Einhaltung der EU Verordnungen (EG) Nr. 396/2005 und (EG) Nr. 1881/2006 bestätigt. Zusätzlich lassen wir bei externen akkreditierten Untersuchungslaboren Stichprobenuntersuchungen auf Pestizide und Schwermetalle und weitere Kontaminanten durchführen.
We only use raw materials in our production which comply with current legislation. Our suppliers always confirm compliance of products with Regulation (EC) No 396/2005 and (EC) No 1881/2006. Additionally are random samples taken for monitoring analysis on e.g. pesticides, heavy metals and other contaminants at external accredited laboratories.

Kontamination mit Fremdkörpern / *Contamination with foreign matters*

Für die Sicherheit unserer Produkte sind dem Stand der Technik entsprechende Einrichtungen installiert, um Kontaminationen mit Fremdkörpern soweit wie möglich auszuschließen, wie z. B. Feinstsiebe, Permanentmagnete, Kamerasorter sowie Röntgen- und Metalldetektoren.
To ensure the safety of our products, we have installed state-of-the-art equipment including fine mesh sieves, permanent magnets, camera sorter, x-ray and metal detectors in order to exclude a contamination with foreign matter to the best possible extent.

Rechtliche Grundlagen / *Legal base*

Das Produkt entspricht der aktuellen EU und deutschen Gesetzgebung, speziell:
The product complies with curent EU and German legislation, especially with:
- Leitsätze für Ölsamen

Dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Ansprechpartner für Rückfragen: Kerstin Holzapfel +49 (0) 451 49848-193, E-Mail: kerstin.holzapfel@lubeca-marzipan.de /
This letter is done automatically and is valid without signature. Contact person for enquiries: Kerstin Holzapfel +49 (0) 451 49848-193, e-Mail: kerstin.holzapfel@lubeca-marzipan.de