

	Produktspezifikation Fertigware		
	Artikelbezeichnung	Fred Ferkel veggie	LMIV
	Produkt Nr.	478	

1. Verwendungszweck

Lebensmittel zum Direktverzehr ohne weitere Zubereitung

2. Bezeichnung des Lebensmittels

Schaumzucker mit Fruchtgummi

3. Verzeichnis der Zutaten

Zutaten: Glukosesirup, Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, Säuerungsmittel (Citronensäure, Äpfelsäure, Milchsäure), Kartoffelprotein, natürliche Aromen, Mandarinsaft aus Mandarinsaftkonzentrat, Geliermittel: Pektine, färbende Frucht- und Pflanzenkonzentrate (Schwarze Karotte, Heidelbeere), Holunderbeersaft aus Holunderbeersaftkonzentrat, Karamellzuckersirup, Sonnenblumenöl, Überzugsmittel: Carnaubawachs.

4. Nährwertkennzeichnung pro 100 g

Energie	1499 kJ (353 kcal)	(berechnet)
Fett	0,2 g	(berechnet)
davon: gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	(berechnet)
Kohlenhydrate	86 g	(berechnet)
davon: Zucker	60 g	(berechnet)
Eiweiß	0,8 g	(berechnet)
Salz	0,03 g	(berechnet)

5. Herstellungsprozess

- Mischen der Rohstoffe
- Kochen 115 – 140°C Abtötung vegetativer pathogener Keime und pathogener Sporen
- Dosage Aroma
- Gießen
- Trocknen a_w -Wert < 0,6 Kein Wachstum vegetativer pathogener Keime
Kein Auskeimen pathogener Sporenbildner
- Entpudern
- Wachsen
- Metalldetektion Detektion und Ausschleusung metallischer Fremdkörper
- Verpacken Schutz gegen Kontaminationen

6. Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Kombination aus Schaum- und Fruchtgummi, und hat die Form eines Schweinskopfes. Die Grundform besteht aus Schaum und die Ohren sind aus Fruchtgummi. Die Fruchtgummiohren haben drei verschiedene Geschmacks- und Farbrichtungen.
Größe	Ca. 3,5 cm
Geschmack	Schaumzucker: Traube (rosa), Fruchtgummi-Ohren: Himbeere (mittelrot), Erdbeere (hellrot), Kirsche (dunkelrot)
Konsistenz	Schaum: Soft, wenig gummiartig; Frucht: mittelfest und gummiartig

7. Chemische Parameter

Citronensäure	1,00 – 1,40	(per Titration)
Restfeuchte	10,0 – 14,3 %	(ISO 760)

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von I. Brandt Qualitätswesen	Geprüft von K. Weckerle Qualitätswesen	Freigegeben von Dr. K. Schumann Lt看. Lebensmittelrecht & Regulatory Affairs
Dokument-Nr.	02SP06-478-06			
Gültig ab	26.05.2023			
Seite / Seiten	2 / 7			
Gedruckt am	30.05.2023	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Emmerich\02-Qualitätswesen\06-Fertigwaren\Katjes\478 Fred Ferkel Veggie\Produktspezifikationen LMIV\02SP06-478-06 (Fred Ferkel veggie Produktspezifikation LMIV).docx		
Gedruckt von	Isabel Brandt			

	Produktspezifikation Fertigware		
	Artikelbezeichnung	Fred Ferkel veggie	LMIV
	Produkt Nr.	478	

8. Mikrobiologische Parameter

Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 500 KBE/g	Analog § 64 LFGB L00.90-60 auf PCA
Hefen/Schimmel	< 10 KBE/g	Analog § 64 LFGB L01.00-37 auf YGC-Agar
Coliforme Keime / E. Coli	< 10 KBE/g	Analog § 64 LFGB L01.00-03/L00.00-21 auf VRB-Agar
Salmonellen	n.n. in 25g	Analog § 64 LFGB L00.00-25

9. Verpackung

Primärverpackung	Ware verpackt in bunt bedrucktem Folienbeutel. Der Folienbeutel ist ein Kunststoffverbund (mögliche Monomaterialien: OPP, PE und PET)
Sekundärverpackung	Karton

Die Verpackung ist konform der VO (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der VO (EG) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Die Herstellung erfolgt im Rahmen der guten Herstellungspraxis gemäß VO (EG) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

10. Transportbedingungen

Temperatur	14 - 20	°C
Relative Luftfeuchtigkeit	< 60	[%]

11. Verbraucher-Zielgruppen

Erwachsene und Kinder, keine Einschränkung

12. Angaben zur Produkteignung bei spezieller Ernährung

Das Produkt ist geeignet für:

- Vegetarische Ernährung (ausschließlicher Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln, Milch, Eiprodukte und Honig).
- Vegane Ernährung (ausschließlicher Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln).

13. Angaben zu Allergenen

Das Produkt enthält keine allergenen Zutaten gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011, in der gültigen Fassung.

Das Produkt kann Spuren von Milch enthalten.

14. Angaben zur Gentechnik

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG i.d.g.F über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt, gewonnen werden. Das Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß der VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003, in den jeweils gültigen Fassungen.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von I. Brandt Qualitätswesen	Geprüft von K. Weckerle Qualitätswesen	Freigegeben von Dr. K. Schumann Ltg. Lebensmittelrecht & Regulatory Affairs
Dokument-Nr.	02SP06-478-06			
Gültig ab	26.05.2023			
Seite / Seiten	3 / 7			
Gedruckt am	30.05.2023	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Emmerich\02-Qualitätswesen\06-Fertigwaren\Katjes\478 Fred Ferkel Veggie\Produktspezifikationen LMIV\02SP06-478-06 (Fred Ferkel veggie Produktspezifikation LMIV).docx		
Gedruckt von	Isabel Brandt			

	Produktspezifikation Fertigware	
	Artikelbezeichnung	Fred Ferkel veggio LMIV
	Produkt Nr.	478

15. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in Beschaffenheit und Deklaration der VO (EG) 178/2002 und dem deutschen LFGB in Verbindung mit den jeweils geltenden deutschen Folgeverordnungen und den geltenden europäischen Richtlinien und Verordnungen.

Die Herstellung des Produktes erfüllt die Anforderungen der VO (EG) 852/2004 vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene sowie der deutschen Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 08. August 2007, beide in den jeweils gültigen Fassungen.

Das Produkt ist frei von pathogenen Mikroorganismen.

Das Produkt entspricht den Anforderungen der deutschen Kontaminanten-Verordnung, der Europäischen Rückstandshöchstmengenverordnung 396/2005/EG, der deutschen Rückstandshöchstmengenverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 2023/915 sowie der Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln, in den jeweils gültigen Fassungen.

Das Produkt ist im Rahmen der Guten Herstellungspraxis frei von Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückständen sowie Fremdkörpern.

Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in der gültigen Fassung.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von I. Brandt Qualitätswesen	Geprüft von K. Weckerle Qualitätswesen	Freigegeben von Dr. K. Schumann Ltg. Lebensmittelrecht & Regulatory Affairs
Dokument-Nr.	02SP06-478-06			
Gültig ab	26.05.2023			
Seite / Seiten	4 / 7			
Gedruckt am	30.05.2023	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Emmerich\02-Qualitätswesen\06-Fertigwaren\Katjes\478 Fred Ferkel Veggio\Produktspezifikationen LMIV\02SP06-478-06 (Fred Ferkel veggio Produktspezifikation LMIV).docx		
Gedruckt von	Isabel Brandt			