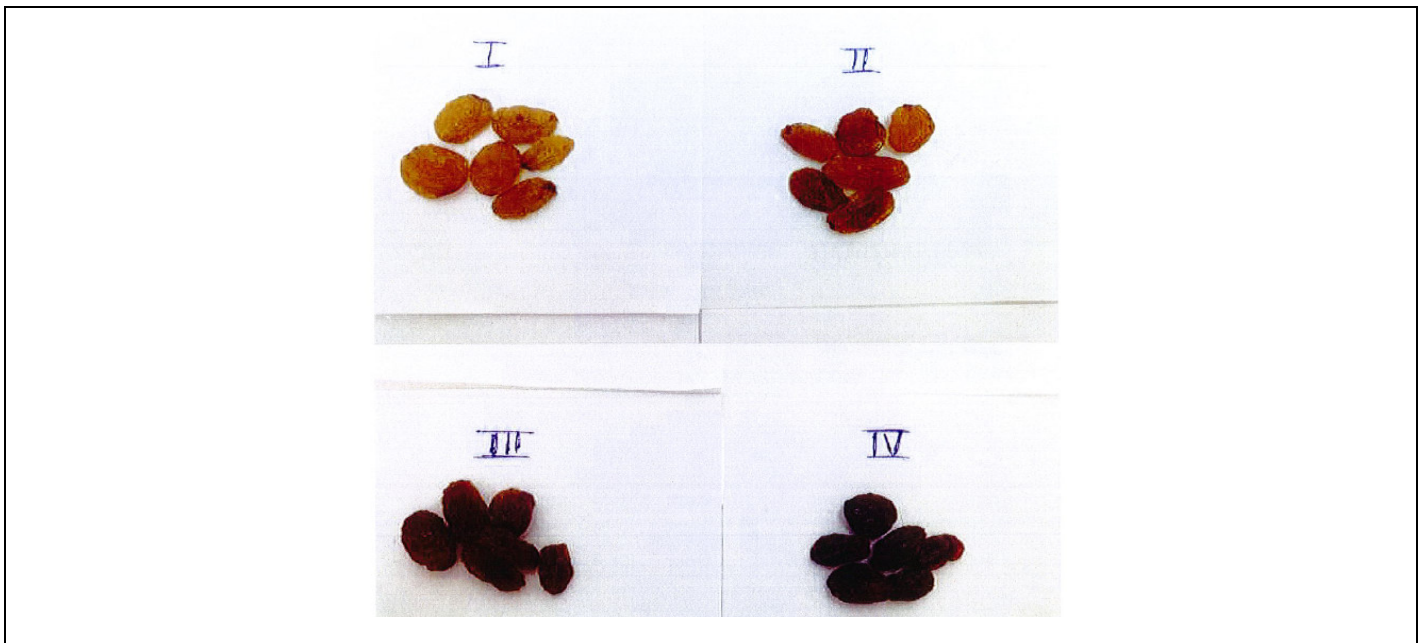


FB- 002 Produktspezifikation

Abfragen, die mit einem * gekennzeichnet wurden, sind sogenannte Pflichtfelder und müssen ausgefüllt werden.

1. Allgemeine Daten*

| | |
|--|--|
| Produktbezeichnung | Sultanas Standard Typ 9 |
| Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung | Sultaninen |
| Artikelnummer (Lieferant) | 11902 |
| Artikelnummer (Hersteller) | |
| Sorte (z.B. Weizenmehl- Typ 550) | |
| Anwendungsbereich | zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie |
| Hinweise zur Weiterverarbeitung | |

2. Produktfoto* (ohne Verpackung)

| | | |
|--|----------------------|-------------------|
| Pfad: Z:\Zentrale\Qualitätsmanagement\07 Organisations-Handbuch\KAP 5 Beschaffung\Formblätter\16-05-01 Produktspezifikation_Eigenmarke | | |
| erstellt von: DPo | freigegeben von: DPo | Stand: 01.05.2016 |
| Datum: 21.04.2016 | Datum: 21.04.2016 | Rev.: 1/05.2016 |

FB- 002 Produktspezifikation

3. Lieferantendaten*

| | | | |
|------------------|---------------------------|---|--|
| Lieferantenname | Backring Nord E. May GmbH | Managementsysteme | |
| Straße, Nr. | Am Redder 09 | <input type="checkbox"/> ISO 9001 | <input type="checkbox"/> ISO 22000 |
| PLZ, Ort | 22941 Bargtheide | <input type="checkbox"/> IFS Food | <input checked="" type="checkbox"/> IFS Logistic |
| Land | Deutschland | <input type="checkbox"/> BRC Food | <input type="checkbox"/> BRC Storage and Distribution |
| Ansprechpartner: | Herr Fischer | <input type="checkbox"/> HACCP | <input type="checkbox"/> QM |
| Telefon: | 04532 9752 336 | <input type="checkbox"/> Sonstige: _____ | |
| Telefax: | 04532 9752 330 | <input type="checkbox"/> Keine: | |
| E-Mail: | fischer@backring.de | Legen Sie bitte die entsprechenden Zertifikate bei. | |

3.1 Kontaktpersonen im Krisenfall (24h erreichbar)*

| Position* | Ansprechpartner* | Telefon* | Telefon mobil* | Telefax* |
|---------------------------------------|--------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Qualitätsmanagement | Frau Popiel (Krisenleitung) | 04532 9752-349 | 0174-9363054 | 04532 9752 401 |
| Logistikleitung | Herr Aghalar | 04532 9752-471 | 0171-7092013 | 04532 9752 500 |
| Vertriebsleitung – Eis | Herr Gundlack | 04532 9752-442 | 0175-1500851 | 04532 9752 500 |
| Vertriebsleitung – Bäckerei/Gastro | Herr Waschto | 04532 9752-415 | 0175-1500863 | 04532 9752 500 |
| Geschäftsleitung | Herr Behrens | 04532 9752-317 | 0171-7055070 | 04532 9752 500 |

| | | |
|--|----------------------|-------------------|
| Pfad: Z:\Zentrale\Qualitätsmanagement\07 Organisations-Handbuch\KAP 5 Beschaffung\Formblätter\16-05-01 Produktspezifikation_Eigenmarke | | |
| erstellt von: DPo | freigegeben von: DPo | Stand: 01.05.2016 |
| Datum: 21.04.2016 | Datum: 21.04.2016 | Rev.: 1/05.2016 |

FB- 002 Produktspezifikation

4. Verpackung, Kennzeichnung, Logistik*

| | |
|--|---|
| Kennzeichnung (Lot/Charge, MHD): (Geben Sie bitte an wo die Kennzeichnung zu finden ist, auf Primär- oder Sekundärverpackung) | Charge/ MHD auf Sekundärverpackung |
| Primärverpackung (Verpackungsart) (Fügen Sie bitte eine Konformitätserklärung der Primärverpackung bei) | Polybeutel |
| Sekundärverpackung (Umverpackung) | Karton |
| Nettogewicht/ Menge (nur das Produkt, ohne Verpackung) | 12,5 kg |
| Bruttogewicht (inkl. Verpackung) | |
| Maße der Umverpackung (L x B x H) Angaben in cm | |
| Menge pro Lage auf Palette | 8 |
| Menge pro Palette | 56 |
| Paletten Gesamtgewicht in kg | |
| Palettenform | <input type="checkbox"/> H1 <input type="checkbox"/> Sonstige: _____ X Europalette Maße (LxBxH) in cm _____ |

5. Haltbarkeit*

| | |
|--|------------------|
| Mindesthaltbarkeit | 12 Monate |
| Restlaufzeit | |
| Nach dem Öffnen haltbar bis (in Tagen) | |

| | | |
|--|----------------------|-------------------|
| Pfad: Z:\Zentrale\Qualitätsmanagement\07 Organisations-Handbuch\KAP 5 Beschaffung\Formblätter\16-05-01 Produktspezifikation_Eigenmarke | | |
| erstellt von: DPo | freigegeben von: DPo | Stand: 01.05.2016 |
| Datum: 21.04.2016 | Datum: 21.04.2016 | Rev.: 1/05.2016 |

FB- 002 Produktspezifikation

6. Lagerung- und Transportbedingungen*

| | |
|------------------------------|---|
| Anlieferungstemperatur in C° | Kühl und trocken bei 20°C und 70% rel. Luftfeuchte |
| Transporttemperatur in C° | Kühl und trocken bei 20°C und 70% rel. Luftfeuchte |
| Lagertemperatur in C° | Kühl und trocken bei 20°C und 70% rel. Luftfeuchte |

7. Zutaten *

- die Zutaten sind in absteigender Reihenfolge anzugeben
- QUID- Zutaten sind prozentual kenntlich zu machen (Inhaltsstoffe mit denen geworben wird, z.B. Haselnusspaste)
- bei zusammengesetzten Zutaten (z.B. Vormischungen) sind die Bestandteile aufzuführen
- bei Fleisch, Obst und Gemüse ist das Herkunftsland anzugeben

| Verkehrsbezeichnung | E- Nummer | Klassifizierung des Zusatzstoffes | Herkunftsland | Anteil in % |
|---|----------------------|--|---------------------------|--------------------|
| Sultaninen | | | Türkei, Manisa | 99,5 |
| Pflanzliches Öl (Baumwollsaatöl, Sonnenblumenöl) | | | Türkei | 0,5 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| | | |
|--|----------------------|-------------------|
| Pfad: Z:\Zentrale\Qualitätsmanagement\07 Organisations-Handbuch\KAP 5 Beschaffung\Formblätter\16-05-01 Produktspezifikation_Eigenmarke | | |
| erstellt von: DPo | freigegeben von: DPo | Stand: 01.05.2016 |
| Datum: 21.04.2016 | Datum: 21.04.2016 | Rev.: 1/05.2016 |

FB- 002 Produktspezifikation

8. Allergene*

| | | | | | |
|--|---|--|--------------------------|---------------------|---------------------------|
| Für den Fall, dass die Verwendung von Zutaten mit "Ja" beantwortet wird, ist in der ergänzenden Spalte die Zutat zu benennen. Dies gilt auch für eventuelle Kreuzkontaminationen*. | | | | | |
| Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung | | | | | |
| | | im gelieferten Produkt aktiv/zugesetzt | | | Angabe des Inhaltsstoffes |
| | | nein | ja | *Kreuzkontamination | |
| 1 | Glutenartiges Getreide u. -erzeugnisse | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 2 | Krebstiere u. -erzeugnisse | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 3 | Eier u. Eiererzeugnisse | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 4 | Fisch u. -erzeugnisse | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 5 | Erdnüsse u. -erzeugnisse | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 6 | Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 7 | Soja u. -erzeugnisse | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 8 | Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeug. | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 9 | Sellerie u. -erzeugnisse | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 10 | Senf u. -erzeugnisse | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 11 | Sesamsamen u. -erzeugnisse | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 12 | Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 13 | Lupinen und Lupinenerzeugnisse | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 11 | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | X | <input type="checkbox"/> | X | |
| 13 | Sonstige | X | <input type="checkbox"/> | X | |

9. Nährwertangaben*

Die Nährwerte sind auf 100g des Produktes zu beziehen.

| | | |
|--|----------------------|-------------------|
| Brennwert kJ/ Kcal | 1252/ 299 | |
| Kohlenhydrate (g) | 79,18 | |
| davon Zuckeranteil | 59,19 | |
| Pfad: Z:\Zentrale\Qualitätsmanagement\07 Organisations-Handbuch\KAP 5 Beschaffung\Formblätter\16-05-01 Produktspezifikation_Eigenmarke | | |
| erstellt von: DPo | freigegeben von: DPo | Stand: 01.05.2016 |
| Datum: 21.04.2016 | Datum: 21.04.2016 | Rev.: 1/05.2016 |

FB- 002 Produktspezifikation

| | |
|--------------------------------------|------|
| Eiweiß (g) | 3,7 |
| Fett (g) | 0,46 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0 |
| einfach ungesättigte Fettsäuren (g) | |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g) | |
| Ballaststoffe (g) | 3,7 |
| Salz (g) | 0,05 |
| Natrium (mg) | |
| Broteinheiten (BE) | |

10. Chemische Parameter

| Parameter | IST- Wert | Grenzwert | Richtwert | Methode | Turnus der Untersuchung |
|-----------------------------------|-------------|-----------------------------|-----------|---------|-------------------------|
| Feuchte | 14% | 17% | | | |
| Pflanzliches Öl (GMO frei) | 0,3% | 0,5% | | | |
| Ochratoxin A | - | 10 | | | |
| Aflatoxin B1 | - | 2 | | | |
| Aflatoxin B1+B2G1+G2 | - | 4 | | | |
| Pestizidrückstände | | Max gemäß 369/2005 | | | |
| Schwermetalle | | Max. gemäß 1881/2006 | | | |

| | | |
|--|----------------------|-------------------|
| Pfad: Z:\Zentrale\Qualitätsmanagement\07 Organisations-Handbuch\KAP 5 Beschaffung\Formblätter\16-05-01 Produktspezifikation_Eigenmarke | | |
| erstellt von: DPo | freigegeben von: DPo | Stand: 01.05.2016 |
| Datum: 21.04.2016 | Datum: 21.04.2016 | Rev.: 1/05.2016 |

FB- 002 Produktspezifikation

11. Mikrobiologische Parameter *

| Parameter* | IST-Wert (KBE/g) | Grenzwert in KBE/g | Richtwert (KBE/g) * | Methode | Turnus Untersuchung |
|------------------------|------------------|--------------------|---------------------|--------------------------------------|---------------------|
| Gesamtkeimzahl | 10.000 | 50.000 | | FDA BAM Chapter 3:2001 | |
| Schimmelpilze | 10.000 | 30.000 | | FDA BAM Chapter 18:2001 | |
| Hefe | n.n. | 1.000 | | FDA BAM Chapter 18:2001 | |
| coliforme Keime | n.n. | 100 | | FDA BAM Chapter 4:2002 | |
| Salmonellen | n.n./ 25 gr | - | | ISO 6579:2002/ AMD: 2007 | |
| E.coli | n.n. | - | | ISO 16649-2:2001 | |
| Listeria Monocytogenes | n.n./25 gr | - | | TS-EN-ISO 11290-1:1997/A1:2006/AOA C | |
| | | | | | |
| | | | | | |

12. Sonstige Parameter (z.B. Brix- Werte, Reinheit des Produktes etc.)

| Parameter | IST- Wert | Grenzwert | Richtwert | Methode | Häufigkeit der Untersuchung |
|-----------|-----------|-----------|-----------|---------|-----------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | | |
|--|----------------------|-------------------|
| Pfad: Z:\Zentrale\Qualitätsmanagement\07 Organisations-Handbuch\KAP 5 Beschaffung\Formblätter\16-05-01 Produktspezifikation_Eigenmarke | | |
| erstellt von: DPo | freigegeben von: DPo | Stand: 01.05.2016 |
| Datum: 21.04.2016 | Datum: 21.04.2016 | Rev.: 1/05.2016 |

FB- 002 Produktspezifikation

13. Kontrollmaßnahmen* (z.B. Fremdkörperdetektion)

| Kontrollpunkt | Maßnahmen |
|-----------------------|---|
| Aspiration | 4x |
| Reinigung | Doppelwaschung, maschinell gereinigt |
| Fremdkörper, Qualität | 5x Laserscanning, 1x X-Ray Scanning |
| Fremdkörper | Inline Metalldetektor, Box Metalldetektor |
| | |

14. Sensorik*

| | |
|------------|--|
| Aussehen | Nach offiziell türkischem Standard TS 3411 |
| Geschmack | Süß, charakteristisch und fruchtig, frei von Fremdgeschmack, leicht karamellisiert und süß |
| Geruch | Typisch nach Rosinen, frisch, angenehm, frei von Fremdgerüchen |
| Konsistenz | Frei fallend , nicht klebend |

15. Sonstiges

| | JA | Nein |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Halal | <input type="checkbox"/> | X |
| Kosher | <input type="checkbox"/> | X |
| für Vegetarier (Ovo- Lakto-Vegetarier) | X | <input type="checkbox"/> |
| für Lakto- Vegetarier | X | <input type="checkbox"/> |
| für Ovo- Vegetarier | X | <input type="checkbox"/> |
| für Veganer | X | <input type="checkbox"/> |

| | | |
|--|----------------------|-------------------|
| Pfad: Z:\Zentrale\Qualitätsmanagement\07 Organisations-Handbuch\KAP 5 Beschaffung\Formblätter\16-05-01 Produktspezifikation_Eigenmarke | | |
| erstellt von: DPo | freigegeben von: DPo | Stand: 01.05.2016 |
| Datum: 21.04.2016 | Datum: 21.04.2016 | Rev.: 1/05.2016 |

FB- 002 Produktspezifikation

| | | |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Laktosefrei ($\leq 0,1$ g Laktose je 100 g (oder ml) Lebensmittel) ? | X | <input type="checkbox"/> |
| Frei von Alkohol? | X | <input type="checkbox"/> |
| RSPO | <input type="checkbox"/> | X |

Bitte legen Sie entsprechende Zertifikate bei.

- Bei Verpackungen sind die Konformitätserklärungen, sowie Unbedenklichkeitserklärungen beizulegen.
- Bei Gefahrenstoffe sind die entsprechenden Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen beizulegen.
- Legen Sie bitte ebenfalls die firmeninterne Spezifikation mit bei.

15. GVO*

Hiermit bestätigen wir Ihnen mit der Unterschrift, dass bei dem oben genanntem Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand gemäß den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln und gemäß den neuen Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln“ keine gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Artikel nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten und nicht kennzeichnungspflichtig sind. Dies gilt auch für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen. Sollte eine Kennzeichnungspflicht entstehen, werden wir den Kunden umgehend und vor Anlieferung der Ware in Kenntnis setzen."

16. ionisierte Bestrahlung

Das oben genannte Produkt wurde mit ionisierten Strahlen behandelt.

ja X ein

17. Verbindliches

Hiermit gewährleisten wir, der Lieferant, die Einhaltung der geltenden gesetzlichen Regelungen gemäß des europäischen Gesetzes zu Grenzwerten und Höchstmengen bei der Belastung von Lebensmitteln mit Rückständen oder Kontaminanten, insbesondere der Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV), der

| | | |
|--|----------------------|-------------------|
| Pfad: Z:\Zentrale\Qualitätsmanagement\07 Organisations-Handbuch\KAP 5 Beschaffung\Formblätter\16-05-01 Produktspezifikation_Eigenmarke | | |
| erstellt von: DPo | freigegeben von: DPo | Stand: 01.05.2016 |
| Datum: 21.04.2016 | Datum: 21.04.2016 | Rev.: 1/05.2016 |

FB- 002 Produktspezifikation

VO (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten und der VO (EU) Nr. 1259/2011 hinsichtlich der Höchstgehalte für Dioxine, dioxinähnliche PCB und nicht dioxinähnliche PCB in Lebensmitteln. Rückstände an Pflanzenschutzmitteln, Antibiotikarückständen, Hormonen und/ oder Leistungsförderern sind über den gesetzlichen Grenzwerten des europäischen Rechts nicht nachweisbar.

Wir, der Lieferant, übernimmt verbindlich die uneingeschränkte Gewähr, dass gelieferte Waren einschließlich der verwendeten Roh- und Packstoffe, die in der vorliegenden Spezifikation vereinbarte Beschaffenheit aufweisen und die lebensmittelrechtliche Verkehrsfähigkeit gemäß der im Zeitpunkt der Lieferung in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Vorschriften besitzen.

Die vorliegende Spezifikation ist aktuell, rechtsverbindlich und bindend. Der Lieferant ist verpflichtet, jegliche Änderungen des Produktes bzw. der Spezifikation (z.B. Zusammensetzung, Eigenschaften, Qualität, Herkunft, Herstellungsprozess, Verpackung, Artikelnummer) des Produktes, unverzüglich der Backring Nord E. May GmbH & Co. KG mitzuteilen und erst nach schriftlicher Zustimmung seitens des Backringes umzusetzen.

Es werden regelmäßige Qualitätskontrollen durchgeführt und dokumentiert. Die entsprechenden Dokumente und Analysenzertifikate werden dem Backring E. May GmbH & Co. KG auf Verlangen zur Verfügung gestellt. Das gelieferte Produkt wird mit einer guten Herstellpraxis produziert.

Freigabe durch: D. Popiel _____

_____ Bargteheide, den 03.01.2017 _____

Ort, Datum

BACKRING NORD
E. MAY GMBH & CO. KG
 Am Redder 9, 22941 Bargteheide
 Tel 04532/97 52-300, Fax 04532/97 52-500

D. Popiel

 Firmenstempel und Unterschrift vom Backring

| | | |
|--|----------------------|-------------------|
| Pfad: Z:\Zentrale\Qualitätsmanagement\07 Organisations-Handbuch\KAP 5 Beschaffung\Formblätter\16-05-01 Produktspezifikation_Eigenmarke | | |
| erstellt von: DPo | freigegeben von: DPo | Stand: 01.05.2016 |
| Datum: 21.04.2016 | Datum: 21.04.2016 | Rev.: 1/05.2016 |