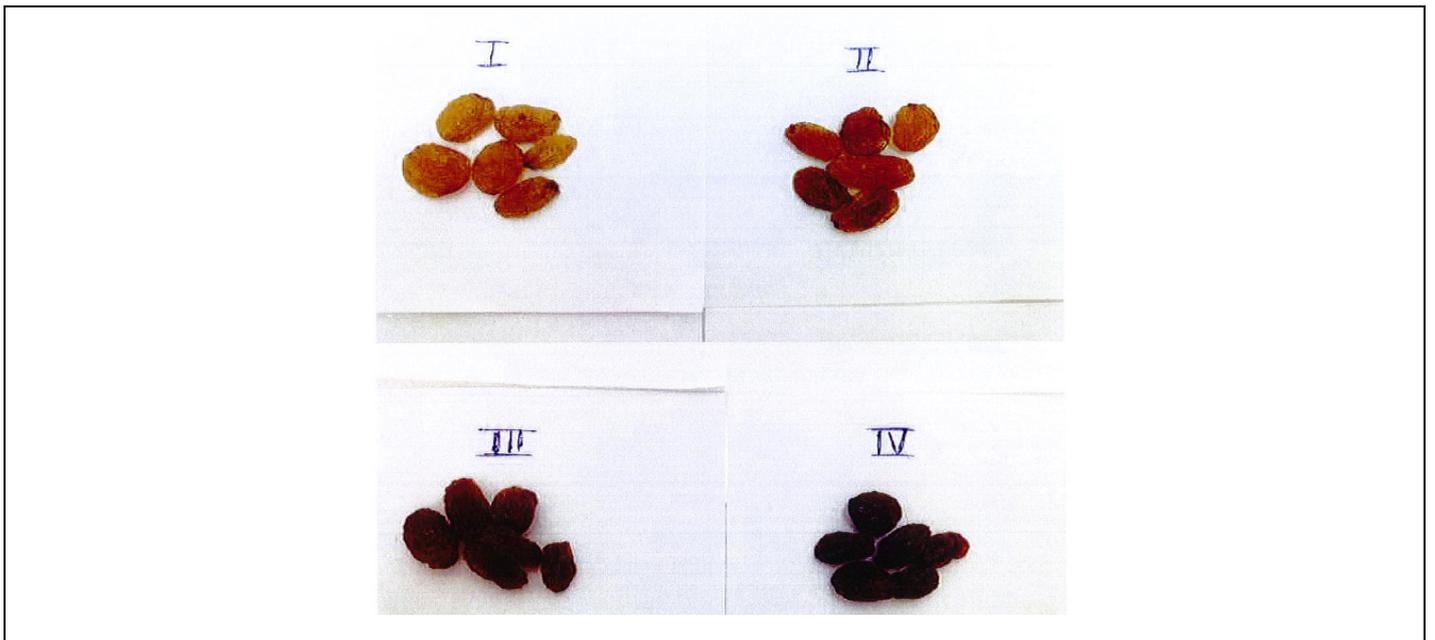


FB- 002 Produktspezifikation

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 Bargteheide	<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	*Kreuz-kontamination	
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