



Allgemeine Produktbeschreibung / General product description

Artikelnummer: 281  
*article number:*  
 Produktbezeichnung, kurz: NNHX  
*product name, short:*  
 Produktbezeichnung, lang: Nussnougat hell EXTRA  
*product name, long: Hazelnut praline paste lightly roasted*

Aussehen / Farbe: hellbraun  
*appearance / colour: light brown*  
 Geruch: aromatisch nach gerösteten Haselnüssen  
*odour: aromatic of roasted hazelnuts*  
 Geschmack: aromatisch nach gerösteten Haselnüssen, süß  
*taste: aromatic of roasted hazelnuts, sweet*  
 Konsistenz: zartschmelzend, glatt, schnittfest / flüssig, homogen  
*texture: soft-melting, smooth, cutable / liquid, homogeneous*

Zusammensetzung / Ingredients

Zutaten in absteigender Reihenfolge Zucker, HASELNUSSKERNE (41%), Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin

*Ingredients in descending order: sugar, HAZELNUTS (41%), cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin*

Zutat / <i>Ingredient</i>	Menge in % / <i>Qty in %</i>	Herkunftsland / <i>Country of origin</i>	Botanischer Ursprung / <i>Botanical origin</i>
Zucker <i>sugar</i>	49	Deutschland, Polen <i>Germany, Poland</i>	Zuckerrübe <i>beet root</i>
Haselnusskerne <i>hazelnut kernels</i>	41	Türkei / Schwarzmeerraum <i>Turkey / Black Sea region</i>	Haselnuss <i>hazelnut</i>
Kakaobutter <i>cocoa butter</i>	9	Westafrika <i>West Africa</i>	Kakaobohne <i>cocoa bean</i>
Emulgator: Sonnenblumenlecithin <i>emulsifier: sunflower lecithin</i>	< 1	EU <i>EU</i>	Sonnenblumenkerne <i>sunflower seed</i>

Nährwerte / Nutritional values

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

Energie: 2.455 kJ / 590 kcal  
*energy:*

Fett: 39 g  
*fat:*

- davon gesättigte Fettsäuren: 8,2 g  
*- of which saturates:*



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

Kohlenhydrate: <i>carbohydrate:</i>	51 g
- davon Zucker: <i>- of which sugars:</i>	51 g
Ballaststoffe: <i>fibre:</i>	4,1 g
Eiweiss: <i>protein:</i>	6,5 g
Salz: <i>salt:</i>	0 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 / <i>analysis</i>	Sollwert / <i>index value</i>	Einheit / <i>unit</i>	Methode / <i>method</i>
Wassergehalt <i>water content</i>	max. 2,0	% %	Trockenschrank 4h bei 105°C <i>drying cupboard 4h at 105°C</i>
Gesamtkeimzahl <i>total germ content</i>	max. 5000	KBE/g <i>cfu/g</i>	gemäss § 64 LFGB <i>according § 64 LFGB</i>
Hefen <i>leaven</i>	max. 100	KBE/g <i>cfu/g</i>	gemäss § 64 LFGB <i>according § 64 LFGB</i>
Schimmel <i>mould</i>	max. 100	KBE/g <i>cfu/g</i>	gemäss § 64 LFGB <i>according § 64 LFGB</i>
Enterobacteriacean <i>enterobacteriacean</i>	max. 100	KBE/g <i>cfu/g</i>	gemäss § 64 LFGB <i>according § 64 LFGB</i>
E.coli <i>E.coli</i>	negativ	KBE/g <i>cfu/g</i>	gemäss § 64 LFGB <i>according § 64 LFGB</i>
Osmotolerante Hefen <i>osmotolerant leaven</i>	negativ	KBE/10 g <i>cfu/10 g</i>	gemäss § 64 LFGB <i>according § 64 LFGB</i>
Salmonellen <i>salmonellae</i>	negativ	KBE/25 g <i>cfu/25 g</i>	gemäss § 64 LFGB <i>according § 64 LFGB</i>

**Aflatoxinbescheinigung / *Aflatoxine certificate***

Zur Herstellung unserer Produkte verarbeiten wir nur spezifizierte Ölsamen / Rohstoffe, die bei jeder Lieferung von unseren Lieferanten und stichprobenartig von uns auf Aflatoxine untersucht wurden. Diese Zertifikate sind bei uns einsehbar. Die Grenzwerte entsprechen den Verordnungen (EG) Nr. 396/2005 und Nr. 1881/2006 in den zur Zeit gültigen Fassungen.  
*For our products, we use only specified oil seeds / raw materials. Our suppliers analyze each batch delivered to us for aflatoxins. Added to that, we subject the raw materials we receive to an analysis for aflatoxins on a random base. The analysis is carried out in an external laboratory. The certificates are available in our company. The limiting values comply with the Regulations (EC) No. 396/2005 and No. 1881/2006 as amended.*



**Lagerung und Haltbarkeit / Storage and shelf life**

Mindesthaltbarkeitsdauer / *minimum shelf life:* 300 Tage ab Produktionsdatum / *300 days from date of production*  
 Lagertemperatur / *storage temperature:* ca. 15 - 18°C, höhere Temperaturschwankungen vermeiden *approx. 15 - 18°C, avoid higher temperature deviations*  
 sonstige Lagerbedingungen / *other storage requirements:* ca. 60% rel. Luftfeuchte, vor Lichteinwirkung schützen *approx. 60% relative humidity, protect from light*

*Flüssigverladung / liquid shipment*

Mindesthaltbarkeitsdauer / *minimum shelf life:* 30 Tage ab Produktionsdatum / *30 days from date of production*  
 Lagertemperatur / *storage temperature:* ca. 40 - 45°C, höhere Temperaturschwankungen vermeiden *approx. 40 - 45°C, avoid higher temperature deviations*  
 sonstige Lagerbedingungen / *other storage requirements:* ca. 60% rel. Luftfeuchte, vor Lichteinwirkung schützen *approx. 60% relative humidity, protect from light*

**Verpackung / Packaging**

mögliche Verpackungsgrößen / *potential packaging units:* 2,5 kg, 6,25 kg, 12,5 kg / 200 kg flüssig  
 Verpackungsmaterial / *packaging material:* bedruckte Alufolie / LDPE-Kreuzbodenbeutel, Kartonumverpackung *printed aluminium film / LDPE block bottom bag, cardboard box*  
 Kennzeichnung / *labelling:* Etikett auf der Stirnseite, Produktionscode *label on front end, production-code*

*Flüssigverladung / liquid shipment*

Verpackungsmaterial / *packaging material:* Kunststofffass *plastic barrel*  
 Kennzeichnung / *labelling:* Etikett *label*

Die von uns verwendeten produktberührenden Verpackungen entsprechen der Verordnung (EU) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und (EU) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen sowie dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV) in der jeweils gültigen Fassung. Die verwendeten, produktberührenden Verpackungen halten die Vorgaben der Richtlinie (EG) 94/62 über Schwermetallgehalte und der Verordnung (EG) 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), in der jeweils gültigen Fassung ein. *All food contact packaging materials we use comply with Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and Commission Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food as well as with the German Food and Feed Book and the German Consumer Goods Ordinance, all as amended. All food contact packaging materials we use comply with the heavy metal values laid down in Council Directive 94/62/EC and with the requirements of Regulation (EC) No 1907/2006 concerning the Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals (REACH), all as amended.*

<b>Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden &amp; Bruhns GmbH. &amp; Co. KG</b>	<b>Produktspezifikation / Product specification</b>	
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

<b>Allergene / Allergens</b>
------------------------------

Allergen / <i>allergen</i>	im Produkt enthalten / <i>contained in product</i>			Kreuzkontamination / <i>cross-contamination</i>		
	Ja / <i>Yes</i>	Nein / <i>No</i>	Inhaltsstoff / <i>substance /</i>	Ja / <i>Yes</i>	Nein / <i>No</i>	Bemerkung / <i>comment /</i>
Glutenhaltiges Getreide / <i>cereals containing gluten</i>		X			X	
Krebstiere / <i>crustaceans</i>		X			X	
Eier / <i>eggs</i>		X			X	
Fisch / <i>fish</i>		X			X	
Erdnüsse / <i>peanuts</i>		X			X	
Soja / <i>soy</i>		X		X		Sojalecithin <i>soy lecithin</i>
Milch / <i>milk</i>		X		X		Milchpulver <i>milk powder</i>
Schalenfrüchte / <i>nuts</i>	X		Haselnüsse <i>hazelnuts</i>	X		Mandeln <i>almonds</i>
Mandeln / <i>almonds</i>		X		X		Mandeln <i>almonds</i>
Pistazien / <i>pistachios</i>		X			X	
Haselnüsse / <i>hazelnuts</i>	X		Haselnüsse <i>hazelnuts</i>		X	
Sellerie / <i>celery</i>		X			X	
Senf / <i>mustard</i>		X			X	
Sesamsamen / <i>sesam seeds</i>		X			X	
Schwefeldioxid und Sulfite / <i>sulphur dioxide and sulphites</i>		X			X	
Lupinen / <i>lupin</i>		X			X	
Weichtiere / <i>molluscs</i>		X			X	

<b>Status / Status</b>
------------------------

Bezeichnung / <i>description</i>	Ja / <i>Yes</i>	Nein / <i>No</i>	Bemerkung / <i>comment</i>
geeignet für Vegetarier / <i>suitable for vegetarians</i>	X		
geeignet für Ovo-Vegetarier / <i>suitable for ovo-vegetarians</i>		X	kann Spuren von Milchpulver enthalten <i>may contain traces of milk powder</i>

<b>Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden &amp; Bruhns GmbH. &amp; Co. KG</b>	<b>Produktspezifikation / Product specification</b>	
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Bezeichnung / description	Ja / Yes	Nein / No	Bemerkung / comment
geeignet für Lacto-Vegetarier / suitable for lacto-vegetarians	X		
geeignet für Veganer / suitable for vegans		X	kann Spuren von Milchpulver enthalten may contain traces of milk powder
geeignet für Lactoseintoleranz / suitable for lactose intolerance		X	kann Spuren von Milchpulver enthalten may contain traces of milk powder
geeignet für Zöliakiekranken / suitable for celiac disease	X		
Kosher Zertifikat Kosher certificate	X		
HALAL Zertifikat HALAL certificate		X	
alkoholhaltig / contains alcohol		X	

<b>GVO / GMO</b>
------------------

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, oder aus solchen bestehen. Es wurden bei uns sämtliche Rohstoffe identifiziert, bei denen eine Möglichkeit bezüglich der Herstellung oder der Kontamination mit gentechnisch veränderten Organismen besteht. Von den jeweiligen Lieferanten dieser Rohstoffe wurde uns mit Zertifikat bestätigt, dass die von Ihnen gelieferten Produkte entsprechend der oben genannten Verordnungen bis zum Ursprung keinen Anteil genetisch veränderter Organismen enthalten.

*For the manufacture of our products, we do not use any food or food ingredients that contain genetically modified organisms or consist of such according to the definition in Regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003. All raw materials that bear the risk of being contaminated with or produced from genetically modified organisms have been identified. The respective suppliers have issued a certificate confirming that, from the origin, no genetically modified organisms (according to the above-mentioned regulations) were present in the products they delivered.*

<b>Bestrahlung / Irradiation</b>
----------------------------------

Wir verwenden zur Herstellung unserer Produkte keine Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die bestrahlt wurden.  
*For the manufacture of our products, we do not use any food or food ingredients that have been subject to irradiation.*

<b>Pestizide und Schwermetalle / Pesticides and heavy metals</b>
------------------------------------------------------------------

Zur Herstellung unserer Produkte verarbeiten wir nur lebensmittelrechtlich einwandfreie Rohstoffe. Von unseren Rohstofflieferanten wird uns grundsätzlich die Einhaltung der Rückstands-Höchstmengeverordnung (RHmV) bestätigt. Zusätzlich lassen wir bei einem externen Untersuchungslabor Stichprobenuntersuchungen auf Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber und Arsen) und Pestizide gemäss der Rückstands-Höchstmengeverordnung vom 05.11.1999 (BGBl. I S 2082) in der zur Zeit gültigen Fassung durchführen.

*For the manufacture of our products, we use only products that comply with the food law. Our raw materials suppliers always confirm their compliance with the Regulation on Maximum Residue Levels. Added to that, we subject the raw materials we receive to an analysis for heavy metals (lead, cadmium, mercury and arsenic) and pesticides on a random base. The analysis is carried out in an external laboratory according to the German Regulation on Maximum Residue Levels of 5 November 1999 (Federal Gazette I p. 2082) as amended.*

Produktspezifikation / Produkt specification	<b>281</b>	Revisionsstand / Revision status	<b>0</b>	gültig ab / valid from	<b>26.01.15</b>	Ausgestellt am / issued on	<b>12.03.15</b>	Seite / Page	<b>5</b>
-------------------------------------------------	------------	-------------------------------------	----------	---------------------------	-----------------	-------------------------------	-----------------	-----------------	----------



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 basis

'Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren' und ergänzende rechtliche Grundlagen (in den z.Z. geltenden Fassungen)

*'Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren' and additional legislation (as amended)*

**Dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Ansprechpartner für Rückfragen:**

**Kerstin Holzapfel +49 (0) 451 49848-193, E-Mail: [holzapfel@lubeca-marzipan.de](mailto: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: [holzapfel@lubeca-marzipan.de](mailto:holzapfel@lubeca-marzipan.de)***