	Dokument Titel	
	Produktspezifikation Fertigware	
	Artikelbezeichnung	Gletscher Eis Bonbon LMIV
Produkt Nr.	013	

1 Verwendungszweck

Lebensmittel zum Direktverzehr ohne weitere Zubereitung

2 Verkehrsbezeichnung

Erfrischungs-Bonbon

3 Zutaten

Glukosesirup, Zucker, Säuerungsmittel: Milchsäure und Citronensäure, Säureregulator: Trinatriumcitrat, Aroma, Menthol, Farbstoff: Indigokarmin

4 Nährwertkennzeichnung pro 100 g

Energie	1658 kJ / 390 kcal	(Berechnet)
Fett	0 g	(Berechnet)
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0 g	(Berechnet)
Kohlenhydrate	96 g	(Berechnet)
davon:		
- Zucker	62 g	(Berechnet)
Eiweiß	0 g	(Berechnet)
Salz	0,07 g	(Berechnet)


5 Herstellungsprozess

- Mischen der Rohstoffe
- Vakuum-Kochanlage 136 – 142 °C Abtötung vegetativer pathogener Keime und pathogener Sporen.
a_w-Wert < 0,6
- Temperierband
- Strangformen
- Prägung der Bonbons
- Kühlung der Bonbons
- Metalldetektion Detektion und Ausschleusung metallischer Fremdkörper
- Verpackung (Flow-Pack + Beutel /Wickler + Stange) Schutz gegen Kontaminationen
- Kartonierung
- Palettierung
- Etikettierung, Verladung
- Lager 40 – 60 % RLF
12 – 20 °C

6 Sensorische Eigenschaften (Produktbeschreibung)

	<u>Beutelform</u>	<u>Stangenform</u>
Höhe	9,0 – 10,5 mm	11,8 – 12,2 mm
Breite	17,5 – 18,5 mm	16,2 – 17,2 mm
Länge	23,5 – 26,0 mm	23,8 – 25,0 mm
Gewicht	4,15 – 4,40 g	4,20 – 4,35 g
Aussehen	hellblau, matt	
Geschmack	erfrischend-kühl, sauer-fruchtig	
Konsistenz	hart	

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von	Geprüft von	Freigegeben von
Dokument-Nr.	02SP46-013-12	C. Nothnagel Lt看. QW Potsdam	A. Becker Lt看. QW Emmerich	Dr. O. Maier Leiter zentrales QW
Gültig ab	09.08.2016			
Seite / Seiten	2 / 7	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Potsdam\02-Qualitätswesen\46-Fertigwaren\013 Gletscher Eis\Produktspezifikation\02SP46-013-12 (Gletscher Eis Produktspezifikation) LMIV.doc		
Gedruckt am	09.08.2016			
Gedruckt von	C. Nothnagel			

	Dokument Titel		
	Produktspezifikation Fertigware		
	Artikelbezeichnung	Gletscher Eis Bonbon	LMIV
Produkt Nr.	013		

7 Chemische Parameter

Gesamtsäure 1,60 – 1,80 % (Berechnet als Citronensäure)

8 Mikrobiologische Parameter

Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 500 KBE/g	Analog § 64 LFBG L00.00-88 / DIN ISO 4833
Hefen/Schimmel	< 10 KBE/g	Analog § 64 LFBG L01.00-37 / DIN ISO 6611
Coliforme Keime / E. Coli	< 10 KBE/g	Analog § 64 LFBG L01.00-03 / DIN 10191 / DIN ISO 16649-2:2001
Salmonellen	n.n. in 25 g	Analog § 64 LFBG L00.00-20 / DIN ISO 6579

9 Verpackung

Primärverpackung	Flow-Pack bei Beutelware (Monofolie aus Polypropylen) Wickler bei Stangenware (Monofolie aus Polypropylen)
Direktverpackung	Folienbeutel (Verbundfolie aus Polypropylen und Polypropylen) Stangen (Verbundfolie aus Papier und Alu)
Umverpackung	Karton

10 Restlaufzeit

Restlaufzeit: 6 Monate

11 Transportbedingungen

Temperatur 14 – 18 °C
relative Luftfeuchtigkeit < 60 %

12 Verbraucher-Zielgruppen

Erwachsene und Kinder, keine Einschränkung

13 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)


14 Angaben zu Allergenen

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

15 Angaben zur Gentechnik

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG i.d.g.F. 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	Geprüft von	Freigegeben von
Dokument-Nr.	02SP46-013-12	C. Nothnagel Ltq. QW Potsdam	A. Becker Ltq. QW Emmerich	Dr. O. Maier Leiter zentrales QW
Gültig ab	09.08.2016			
Seite / Seiten	3 / 7	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Potsdam\02-Qualitätswesen\46-Fertigwaren\013 Gletscher Eis\Produktspezifikation\02SP46-013-12 (Gletscher Eis Produktspezifikation) LMIV.doc		
Gedruckt am	09.08.2016			
Gedruckt von	C. Nothnagel			

	Dokument Titel	
	Produktspezifikation Fertigware	
	Artikelbezeichnung	Gletscher Eis Bonbon LMIV
Produkt Nr.	013	

16 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 29.12.2004 über Lebensmittelhygiene sowie der deutschen Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 07. August 2007, jeweils beide in den jeweils gültigen Fassungen.


Das Produkt ist frei von pathogenen Mikroorganismen.

Das Produkt entspricht den Anforderungen der deutschen Kontaminantenverordnung, der Europäischen Rückstands-Höchstmengenverordnung 396/2005/EG, der deutschen Rückstandshöchstmengenverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 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	Geprüft von	Freigegeben von
Dokument-Nr.	02SP46-013-12	C. Nothnagel Ltq. QW Potsdam	A. Becker Ltq. QW Emmerich	Dr. O. Maier Leiter zentrales QW
Gültig ab	09.08.2016			
Seite / Seiten	4 / 7	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Potsdam\02-Qualitätswesen\46-Fertigwaren\013 Gletscher Eis\Produktspezifikation\02SP46-013-12 (Gletscher Eis Produktspezifikation) LMIV.doc		
Gedruckt am	09.08.2016			
Gedruckt von	C. Nothnagel			

	Dokument Titel		
	product specification for finished products		
	Article name	Candy	LMIV
	Product nr.	013	

1. Intended use

Foodstuff which is suitable for human consumption, without further preparation

2. Name of the food

Candy

3. List of ingredients

glucose syrup, sugar, acid: lactic acid and citric acid, acidity regulator: trisodium citrate, flavouring, menthol, colour: indigo carmine

4. Nutrition declaration per 100 g

energy	1658	kJ	(390	kcal)	(calculated)
fat	0	g			(calculated)
of which					
- saturated	0	g			(calculated)
carbohydrate	96	g			(calculated)
of which					
- sugar	62	g			(calculated)
protein	0	g			(calculated)
salt	0,07	g			(calculated)

5. Production flow

- mixing of raw material
- vacuum cooking 136 - 142 °C killing vegetative pathogenic germs and pathogenic spores
aw-value ≤ 0,6
- tempering belt
- string former
- stamping
- cooling
- metal detection detection and ejection of metallic foreign bodies
- packaging (flowpack + protection against contamination
bag / bar)
- palletizing
- labelling
- storage


6. General properties

	<u>Foil bag</u>	<u>Bar</u>
Height	9,0 – 10,5 mm	11,8 – 12,2 mm
Width	17,5 – 18,5 mm	16,2 – 17,2 mm
length	23,5 – 26,0 mm	23,8 – 25,0 mm
Weight	4,15 – 4,40 g	4,20 – 4,35 g
Appearance	Light blue, mat	
Taste	refreshingly cool, sour-fruity	
Consistency	hard	

7. Chemical parameters

Citric acid 1,60 – 1,80 % (titrimetric)

This document was prepared automatically and is valid without signatures. Changes won't be done automatically.				
Document-Type	Specification	Created by	Checked by	Approved by
Document-No.	02SP46-013-12	C. Nothnagel QA Potsdam	A. Becker QA Emmerich	Dr. O. Maier Head of central quality department
Valid from	09.08.2016			
Page / Pages	5 / 7			
Print date	09.08.2016	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Potsdam\02-Qualitätswesen\46-Fertigwaren\013		
Printed by	C. Nothnagel	Gletscher Eis\Produktspezifikation\02SP46-013-12 (Gletscher Eis Produktspezifikation) LMIV.doc		

	Dokument Titel		
	product specification for finished products		
	Article name	Candy	LMIV
	Product nr.	013	

8. Microbiological parameters

Aerobic, mesophilic plate count	< 500	CFU/g	§64 LFGB L00.00-88
Yeasts/Moulds	< 10	CFU/g	§64 LFGB L01.00-37
Coliform Germs / E. Coli	< 10	CFU/g	§64 LFGB L01.00-3 / ISO 16649-2:2001
Salmonella	n.d.	in 25g	§64 LFGB L00.00-20

9. Packaging

primary packaging	bag:flowpack foil (material: OPP) bar: foil (material: OPP)
secondary packaging	bag: compound foil (material PP-O) bar: compound foil (material: paper/Alu)
outer packaging	cardbord box

10. Remaining shelf life

Remaining shelf life: 6 months

11. Terms of transport

Temperature	14 - 18 °C
Relative air moisture	< 60 %

12. Consumers audience

Adults and children

13. General informations for specific diets

The product is suitable for:

- Vegetarian diet (consumption of vegetable foodstuff, milk products, egg and honey).

The product is suitable for:

- Vegan diet (only consumption of vegetable foodstuff)

14. Allergens

The product contains no allergenic ingredients according to regulation (EC) No. 1169/2011, in the valid edition.


15. Statement on genetic engineering

The product is comply with the regulations (EC) No. 1829/2003 of the European parliament and the council from 22.09.2003 about genetically manipulated food- and feeding stuff and No. 1830/2003 of the European parliament and the council from 22.09.2003, in the valid editions, about the traceability and the labelling from genetically manipulated organism and about the traceability from out of genetically manipulated organism produced food- and feeding stuff, as well as the modification of the directive 2001/18/EG in the valid edition and therefore have not to be labelled as GMO.

16. Statement on food law

The product is complying with the regulations (EC) No. 178/2002 and the German LFGB, in the valid editions.
The product is complying with the regulations (EC) No. 852/2004. The product's manufacturing full fills the german regulations about hygiene at the fabrication, dealing and putting in the open market of foods from 7th august 2007, in the valid editions.

This document was prepared automatically and is valid without signatures. Changes won't be done automatically.				
Document-Type	Specification	Created by	Checked by	Approved by
Document-No.	02SP46-013-12	C. Nothnagel QA Potsdam	A. Becker QA Emmerich	Dr. O. Maier Head of central quality department
Valid from	09.08.2016			
Page / Pages	6 / 7	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagment\Potsdam\02-Qualitätswesen\46-Fertigwaren\013 Gletscher Eis\Produktspezifikation\02SP46-013-12 (Gletscher Eis Produktspezifikation)		
Print date	09.08.2016	LMIV.doc		
Printed by	C. Nothnagel			

	Dokument Titel		
	product specification for finished products		
	Article name	Candy	LMIV
	Product nr.	013	

The product is free from pathogenic Micro organisms.

The product is complying with the European regulation of Residues 396/2005/EG, the German regulations of Residues, the German regulations of contaminates and with the regulations (EC) No. 315/93 and (EC) No. 1881/2006, in the valid editions.

According to the Good Manufacture Practice the product is free from detergents, disinfectants and foreign bodies.

The product complies with regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers as amended.

This document was prepared automatically and is valid without signatures. Changes won't be done automatically.				
Document-Type	Specification	Created by	Checked by	Approved by
Document-No.	02SP46-013-12	C. Nothnagel QA Potsdam	A. Becker QA Emmerich	Dr. O. Maier Head of central quality department
Valid from	09.08.2016			
Page / Pages	7 / 7			
Print date	09.08.2016	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagment\Potsdam\02-Qualitätswesen\46-Fertigwaren\013		
Printed by	C. Nothnagel	Gletscher Eis\Produktspezifikation\02SP46-013-12 (Gletscher Eis Produktspezifikation) LMIV.doc		