

Produktspezifikation / Product Specification



FEINGEBÄCK WIENER SANDRINGE

Bezeichnung des Lebensmittels / legal name

Spritzgebäck / *Sprits biscuits*

Verpackung, Liefereinheiten / packaging, delivery units:

Art.-Nr. / art.-no.	814
Nettofüllmenge / Net weight:	200 g e
Verpackungsmaterial / Packagingmaterial:	Papier Tray in bedruckter, wiederverschließbarer Polypropylen Folie <i>paper tray wrapped in printed, recloseable polypropylen foil</i>

Zutaten (in absteigender Reihenfolge) / ingredient list (in descending order)

Weizenmehl, Zucker, Palmfett, Butterreinfett, Vollei, Magermilchpulver, Sojamehl, Maisstärke, gemahlene Bourbon Vanilleschoten, Glukose-Fruktose-Sirup, Salz.

wheat flour, sugar, palm fat, concentrated butter fat, whole egg, skimmed milk powder, soy flour, maize starch, grounded Bourbon vanilla pods, glucose-fructose syrup, salt.

Zusatzstoffe / additives	EG-Nr.	verwendeter Zusatzstoff / used additive
-	-	-

Durchschnittliche Nährwertangaben pro / nutritive values per	100 g
Energie / energy:	2234 kJ / 534 kcal
Fett / fat:	29 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	15 g
Kohlenhydrate / carbohydrate;	61 g
davon Zucker / of which sugars:	24 g
Ballaststoffe / fibre:	1,5 g
Eiweiß / protein:	6,6 g
Salz / salt	0,37 g

Die Werte wurden durch ein akkreditiertes Untersuchungslabor im August 2011 ermittelt. / Values were analysed by accredited scientific laboratory.

Zertifizierte Qualitäten / certified qualities:

RSPO SG ☒	RAC MB ☐	Fairtrade ☐	Bio* ☐
Zertifikatsnummer:	Mitgliedsnummer:	Kakaoprogramm	
BMC-RSPO-0082	RA_00046012109	FLO ID 40926	
Halal ☒	Kosher ☐	Vegan ☐	

* Zertifiziert gemäß EU-Öko-Verordnung; Kontrollstellenummer: DE-ÖKO-003 / Certified according to EU-Organic-Regulation; code number: DE-ÖKO-003

Sensorische Eigenschaften / sensory quality

Aussehen / appearance:	ringförmiges Dressiergebäck / ring-shaped biscuits
Farbe / colour:	goldgelb / golden
Konsistenz / consistency:	mürbe, sandig / short, sandy
Geschmack, Geruch / taste, odour:	süß, arteigen nach Spritzgebäck mit leichter Butternote / <i>sweet, typical sprits biscuits with a light butter taste</i>

Produktspezifikation / Product Specification



FEINGEBÄCK WIENER SANDRINGE

Mikrobiologische Richtwerte / *microbiological standards*

aerobe Keimzahl / <i>total aerobic number of germs:</i>	< 1 x 10 ⁵ KbE/g
Hefen, Schimmelpilze / <i>yeast, moulds:</i>	< 1 x 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae:	< 10 KbE/g
Salmonellen / <i>Salmonella:</i>	neg. in 25g

Die Angaben lehnen sich an die Vorgaben der DGHM an und werden nach den Methoden der amtlichen Sammlung des BVL gemäß §64 LFGB ermittelt. / *Indicated values are based on guidelines by the German Institute of Hygiene and Microbiology and are analyzed with validated methods.*

Physikalisch-chemische Parameter / *physical and chemical details*

Wasseraktivität / <i>water activity:</i>	< 0,65	thermoconstanter NOVASINA
Trockensubstanz / <i>dry substance:</i>	> 96g / 100 g	Infrarottrockner / <i>Infrared dryer (105°C)</i>

Die Angaben beziehen sich auf ein Durchschnittsmuster einer Charge beim Verlassen der Produktion. / *Values are based on a batch's average unit after production.*

Allergenhinweis / *allergen statement*

Dieses Produkt enthält Allergien auslösende Zutaten gemäß LMIV EG 1169/2011. (siehe auch unter Punkt „Zutaten“). / *This product contains allergenic ingredients in accordance with directive LMIV EC 1169/2011. (see also item "ingredients").*

Allergene / <i>allergens</i>	+	?	-	welcher Art / <i>which kind</i>
Glutenhaltige Getreide & Erzeugnisse (<i>gluten-containing cereals & products</i>)	X			Weizenmehl / <i>wheat flour</i>
Krebstiere & Erzeugnisse (<i>shellfishes & products</i>)			X	
Fisch & Erzeugnisse (<i>fish & products</i>)			X	
Ei & Erzeugnisse (<i>egg & products</i>)	X			Vollei / <i>whole egg</i>
Erdnüsse & Erzeugnisse (<i>peanuts & products</i>)			X	
Soja & Erzeugnisse (<i>soy & products</i>)	X			Sojamehl / <i>soy flour</i>
Milch & Erzeugnisse (<i>milk & products</i>)	X			Butterreinfett / Magermilchpulver, <i>concentrated butter fat, skimmed milk powder</i>
Schalenfrüchte & Erzeugnisse (<i>nuts & products</i>)		X		Verwendung im Betrieb / <i>is used in plant</i>
Sellerie & Erzeugnisse (<i>celery & products</i>)			X	
Senf & Erzeugnisse (<i>mustard & products</i>)			X	
Sesam & Erzeugnisse (<i>sesame & products</i>)			X	
Schwefeldioxid / Sulfite (<i>sulfites</i>)			X	
Lupinen & Erzeugnisse (<i>lupines & products</i>)			X	
Weichtiere & Erzeugnisse (<i>molluscs & products</i>)			X	

(+) laut Rezeptur im Produkt enthalten (be present as part of the formulation) / (?) Crosskontaminationen (from cross-contamination)
/ (-) nicht enthalten (not contained)

Ernährungsinformation – geeignet für / *nutrition information – suitable for:*

Glutenfrei / <i>gluten-free</i>	☐	Laktosefrei / <i>lactose-free</i>	☐	Zuckerfrei / <i>sugar-free</i>	☐
<20ppm		<100ppm		<0,5g/100g	
Vegan / <i>Vegan</i>	☐	Eier aus Bodenhaltung <i>barn eggs</i>	☒		

Mindesthaltbarkeit / *minimum durability*

11 Monate ab Herstellungstag - siehe Aufdruck / *months since the day of manufacture - see imprint*

FEINGEBÄCK WIENER SANDRINGE

Lagerungs- und Transporthinweis / *storage and transport conditions*

Trocken und nicht über Raumtemperatur lagern/transportieren. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Fremdgerüchen schützen. / *Keep/transport dry and not over room temperature in a closed packaging. Protect from direct sun and foreign odours.*

GMO-Statement

Für dieses Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr.1830/2003. Es ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden. / *This product needn't to be labelled by EC directive no. 1829/2003 and EC directive no. 1830/2003. It is neither produced from genetically manipulated substances, animal or vegetable materials nor manufactured with the aid of genetically manipulated micro organisms.*

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung / *food law conformity statement*

Die Ware entspricht den jeweils gültigen Rechtsvorschriften und den für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. / *The product meets both the relevant valid legal provisions (laws, guidelines, regulations) and the special provisions which may govern the particular range of goods in Germany and the European Union.*

Weitere Hinweise / *further details*

Die Produktspezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. / *The product specification is not subject to any automatic modification procedure.*

Produktspezifikation / Product Specification

Hausgebäck

HASELNUSS RINGE / hazelnut rings



Bezeichnung des Lebensmittels / legal name

Haselnussgebäck / Hazelnut biscuits

Verpackung, Liefereinheiten / packaging, delivery units:

Art.-Nr. / art.-no.	815
Nettofüllmenge / Net weight:	200 g e
Verpackungsmaterial / Packagingmaterial:	Papier Tray in bedruckter Polypropylen Folie paper tray wrapped in printed polypropylen foil

Zutaten (in absteigender Reihenfolge) / ingredient list (in descending order)

Weizenmehl, Palmfett, Zucker, 6% Haselnüsse, Haferflocken, Vollei, Bourbon Vanilleschotenpulver, Sojamehl, Glukose-Fruktose-Sirup, Salz.

wheat flour, palm fat, sugar, 6% hazelnuts, oat flakes, whole egg, Bourbon vanilla bean powder, soy flour, glucose-fructose syrup, salt.

Zusatzstoffe / additives	EG-Nr.	verwendeter Zusatzstoff / used additive

Durchschnittliche Nährwertangaben pro / nutritive values per	100 g
Energie / energy:	2285 kJ / 547 kcal
Fett / fat:	32 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	14 g
Kohlenhydrate / carbohydrate:	57 g
davon Zucker / of which sugars:	22 g
Ballaststoffe / fibre:	2,0 g
Eiweiß / protein:	6,8 g
Salz / salt:	0,45 g

Die Werte wurden durch ein akkreditiertes Untersuchungslabor im August 2012 ermittelt. / Values were analysed by accredited scientific laboratory.

Zertifizierte Qualitäten / certified qualities:

RSPO SG ☒	RAC MB ☐	Fairtrade ☐	Bio* ☐
Zertifikatsnummer:	Mitgliedsnummer:	Kakaoprogramm	
BMC-RSPO-0082	RA_00046012109	FLO ID 40926	
Halal ☒	Kosher ☐	Vegan ☐	

* Zertifiziert gemäß EU-Öko-Verordnung; Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-003 / Certified according to EU-Organic-Regulation; code number: DE-ÖKO-003

Sensorische Eigenschaften / sensory quality

Aussehen / appearance:	ringförmiges Dressiergebäck / ring-shaped biscuits
Farbe / colour:	braun / brown
Konsistenz / consistency:	mürbe, sandig / short, sandy
Geschmack, Geruch / taste, odour:	süß, arteigen nach Spritzgebäck mit kräftigem Haselnussgeschmack / sweet, typical sprits biscuits with a strong hazelnut taste

Coppenrath Feingebäck GmbH, Telgweg 14, D - 49744 Geeste / Germany
Phone: 0049-5937-390; Fax: 0049-5937-39869; e-Mail: info@coppenrath-feingebaeck.de

Produktspezifikation / Product Specification

Hausgebäck

HASELNUSS RINGE / hazelnut rings



Mikrobiologische Richtwerte / microbiological standards

aerobe Keimzahl / total aerobic number of germs:	< 1 x 10 ⁵ KbE/g
Hefen, Schimmelpilze / yeast, moulds:	< 1 x 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae:	< 10 KbE/g
Salmonellen / Salmonella:	neg. in 25g

Die Angaben lehnen sich an die Vorgaben der DGHM an und werden nach den Methoden der amtlichen Sammlung des BVL gemäß §64 LFGB ermittelt. / Indicated values are based on guidelines by the German Institute of Hygiene and Microbiology and are analyzed with validated methods.

Physikalisch-chemische Parameter / physical and chemical details

Wasseraktivität / water activity:	< 0,65	thermoconstanter NOVASINA
Trockensubstanz / dry substance:	> 96 g / 100 g	Infrarottrockner / Infrared dryer (105°C)

Die Angaben beziehen sich auf ein Durchschnittsmuster einer Charge beim Verlassen der Produktion. / Values are based on a batch's average unit after production.

Allergenhinweis / allergen statement

Dieses Produkt enthält Allergien auslösende Zutaten gemäß LMIV EG 1169/2011. (siehe auch unter Punkt „Zutaten“). / This product contains allergenic ingredients in accordance with directive LMIV EC 1169/2011. (see also item “ingredients”).

Allergene / allergens	+	?	-	welcher Art / which kind
Glutenhaltige Getreide & Erzeugnisse (gluten-containing cereals & products)	X			Weizenmehl, Haferflocken / wheat flour, oat flakes
Krebstiere & Erzeugnisse (shellfishes & products)			X	
Fisch & Erzeugnisse (fish & products)			X	
Ei & Erzeugnisse (egg & products)	X			Vollei / whole egg
Erdnüsse & Erzeugnisse (peanuts & products)			X	
Soja & Erzeugnisse (soy & products)	X			Sojamehl / soy flour
Milch & Erzeugnisse (milk & products)		X		Verwendung im Betrieb / is used in plant
Schalenfrüchte & Erzeugnisse (nuts & products)	X	X		Haselnüsse, hazelnuts / Verwendung im Betrieb, is used in plant
Sellerie & Erzeugnisse (celery & products)			X	
Senf & Erzeugnisse (mustard & products)			X	
Sesam & Erzeugnisse (sesame & products)			X	
Schwefeldioxid / Sulfite (sulfites)			X	
Lupinen & Erzeugnisse (lupines & products)			X	
Weichtiere & Erzeugnisse (molluscs & products)			X	

(+) laut Rezeptur im Produkt enthalten (be present as part of the formulation) / (?) Crosskontaminationen (from cross-contamination) / (-) nicht enthalten (not contained)

Ernährungsinformation – geeignet für / nutrition information – suitable for:

Glutenfrei / gluten-free <20ppm	☐	Laktosefrei / lactose-free <100ppm	☐	Zuckerfrei / sugar-free <0,5g/100g	☐
Vegan / Vegan	☐	Eier aus Bodenhaltung barn eggs	☒		

Mindesthaltbarkeit / minimum durability

11 Monate ab Herstellungstag - siehe Aufdruck / months since the day of manufacture - see imprint

Produktspezifikation / Product Specification

Hausgebäck

HASELNUSS RINGE / hazelnut rings



Lagerungs- und Transporthinweis / storage and transport conditions

Trocken und nicht über Raumtemperatur lagern/transportieren. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Fremdgerüchen schützen. / *Keep/transport dry and not over room temperature in a closed packaging. Protect from direct sun and foreign odours.*

GMO-Statement

Für dieses Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr.1830/2003. Es ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden. / *This product needn't to be labelled by EC directive no. 1829/2003 and EC directive no. 1830/2003. It is neither produced from genetically manipulated substances, animal or vegetable materials nor manufactured with the aid of genetically manipulated micro organisms.*

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung / food law conformity statement

Die Ware entspricht den jeweils gültigen Rechtsvorschriften und den für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. / *The product meets both the relevant valid legal provisions (laws, guidelines, regulations) and the special provisions which may govern the particular range of goods in Germany and the European Union.*

Weitere Hinweise / further details

Die Produktspezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. / *The product specification is not subject to any automatic modification procedure.*

Produktspezifikation / Product Specification

Hausgebäck

FRIESENBLÄTTER



Bezeichnung des Lebensmittels / legal name

Kokosgebäck / Coconut biscuits

Verpackung, Liefereinheiten / packaging, delivery units:

Art.-Nr. / art.-no.	816
Nettofüllmenge / Net weight:	200 g e
Verpackungsmaterial /	Papier Tray in bedruckter Polypropylen Folie
Packagingmaterial:	paper tray wrapped in printed polypropylen foil

Zutaten (in absteigender Reihenfolge) / ingredient list (in descending order)

Weizenmehl, Zucker, Palmfett, 10% Kokosraspeln, Maisstärke, Magermilchpulver, Sojamehl, Zitronenschale, Glukose-Fruktose-Sirup, Salz, Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat).

wheat flour, sugar, palm fat, 10% coconut rasps, maize starch, skimmed milk powder, soy flour, lemon peel, glucose-fructose syrup, salt, raising agent (ammonium bicarbonate).

Zusatzstoffe / additives	EG-Nr.	verwendeter Zusatzstoff / used additive
	E 503 ii	Ammoniumhydrogencarbonat / ammonium bicarbonate

Durchschnittliche Nährwertangaben pro / nutritive values per	100 g
Energie / energy:	2188 kJ / 523 kcal
Fett / fat:	28 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	18 g
Kohlenhydrate / carbohydrate:	61 g
davon Zucker / of which sugars:	31 g
Ballaststoffe / fibre:	3,7 g
Eiweiß / protein:	5,0 g
Salz / salt:	0,45 g

Die Werte wurden durch ein akkreditiertes Untersuchungslabor im August 2012 ermittelt. / Values were analysed by accredited scientific laboratory.

Zertifizierte Qualitäten / certified qualities:

RSPO SG ☒	RAC MB ☐	Fairtrade ☐	Bio* ☐
Zertifikatsnummer:	Mitgliedsnummer:	Kakaoprogramm	
BMC-RSPO-0082	RA_00046012109	FLO ID 40926	

Halal ☒ Kosher ☐ Vegan ☐

* Zertifiziert gemäß EU-Öko-Verordnung; Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-003 / Certified according to EU-Organic-Regulation; code number: DE-ÖKO-003

Sensorische Eigenschaften / sensory quality

Aussehen / appearance:	ovale Gebäckstücke / oval biscuits
Farbe / colour:	hellbraun / light brown
Konsistenz / consistency:	kross / crunchy
Geschmack, Geruch / taste, odour:	süß, nach Kokos und feiner Zitronennote / sweet, coconut taste with a lemon note

Produktspezifikation / Product Specification

Hausgebäck

FRIESENBLÄTTER



Mikrobiologische Richtwerte / microbiological standards

aerobe Keimzahl / total aerobic number of germs:	< 1 x 10 ⁵ KbE/g
Hefen, Schimmelpilze / yeast, moulds:	< 1 x 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae:	< 10 KbE/g
Salmonellen / Salmonella:	neg. in 25g

Die Angaben lehnen sich an die Vorgaben der DGHM an und werden nach den Methoden der amtlichen Sammlung des BVL gemäß §64 LFGB ermittelt. / Indicated values are based on guidelines by the German Institute of Hygiene and Microbiology and are analyzed with validated methods.

Physikalisch-chemische Parameter / physical and chemical details

Wasseraktivität / water activity:	< 0,65	thermoconstanter NOVASINA
Trockensubstanz / dry substance:	> 96 g / 100 g	Infrarottrockner / Infrared dryer (105°C)

Die Angaben beziehen sich auf ein Durchschnittsmuster einer Charge beim Verlassen der Produktion. / Values are based on a batch's average unit after production.

Allergenhinweis / allergen statement

Dieses Produkt enthält Allergien auslösende Zutaten gemäß LMIV EG 1169/2011. (siehe auch unter Punkt „Zutaten“). / This product contains allergenic ingredients in accordance with directive LMIV EC 1169/2011. (see also item “ingredients”).

Allergene / allergens	+	?	-	welcher Art / which kind
Glutenhaltige Getreide & Erzeugnisse (gluten-containing cereals & products)	X			Weizenmehl / wheat flour,
Krebstiere & Erzeugnisse (shellfishes & products)			X	
Fisch & Erzeugnisse (fish & products)			X	
Ei & Erzeugnisse (egg & products)		X		Verwendung im Betrieb / is used in plant
Erdnüsse & Erzeugnisse (peanuts & products)			X	
Soja & Erzeugnisse (soy & products)	X			Sojamehl / soy flour
Milch & Erzeugnisse (milk & products)	X			Magermilchpulver / skimmed milk powder
Schalenfrüchte & Erzeugnisse (nuts & products)		X		Verwendung im Betrieb / is used in plant
Sellerie & Erzeugnisse (celery & products)			X	
Senf & Erzeugnisse (mustard & products)			X	
Sesam & Erzeugnisse (sesame & products)			X	
Schwefeldioxid / Sulfite (sulfites)			X	
Lupinen & Erzeugnisse (lupines & products)			X	
Weichtiere & Erzeugnisse (molluscs & products)			X	

(+) laut Rezeptur im Produkt enthalten (be present as part of the formulation) / (?) Crosskontaminationen (from cross-contamination) / (-) nicht enthalten (not contained)

Ernährungsinformation – geeignet für / nutrition information – suitable for:

Glutenfrei / gluten-free <20ppm	☐	Laktosefrei / lactose-free <100ppm	☐	Zuckerfrei / sugar-free <0,5g/100g	☐
Vegan / Vegan	☐	Eier aus Bodenhaltung barn eggs	☐		

Mindesthaltbarkeit / minimum durability

11 Monate ab Herstellungstag - siehe Aufdruck / months since the day of manufacture - see imprint

Lagerungs- und Transporthinweis / storage and transport conditions

Trocken und nicht über Raumtemperatur lagern/transportieren. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Fremdgerüchen schützen. / Keep/transport dry and not over room temperature in a closed packaging. Protect from direct sun and foreign odours.

Produktspezifikation / Product Specification

Hausgebäck

FRIESENBLÄTTER



GMO-Statement

Für dieses Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr.1830/2003. Es ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden. / *This product needn't to be labelled by EC directive no. 1829/2003 and EC directive no. 1830/2003. It is neither produced from genetically manipulated substances, animal or vegetable materials nor manufactured with the aid of genetically manipulated micro organisms.*

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung / food law conformity statement

Die Ware entspricht den jeweils gültigen Rechtsvorschriften und den für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. / *The product meets both the relevant valid legal provisions (laws, guidelines, regulations) and the special provisions which may govern the particular range of goods in Germany and the European Union.*

Weitere Hinweise / further details

Die Produktspezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. / *The product specification is not subject to any automatic modification procedure.*

Produktspezifikation / Product Specification

Feingebäck FRANKEN TALER



Bezeichnung des Lebensmittels / legal name

Mürbegebäck mit 8% Haselnusskrokant /

Biscuits with 8% hazelnut brittle

Verpackung, Liefereinheiten / packaging, delivery units:

Art.-Nr. / art.-no.	811
Nettofüllmenge / Net weight:	200 g e
Verpackungsmaterial / Packagingmaterial:	Papier Tray in bedruckter, wiederverschließbarer Polypropylen Folie <i>paper tray wrapped in printed, recloseable polypropylen foil</i>

Zutaten (in absteigender Reihenfolge) / ingredient list (in descending order)

Weizenmehl, Zucker, Palmfett, **Butterreinfett**, **Haselnüsse**, **Vollei**, **Magermilchpulver**, **Sojamehl**, **Weizenstärke**, gemahlene Bourbon Vanilleschoten, Glukose-Fruktose-Sirup, Salz, Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat, Natriumhydrogencarbonat), Säuerungsmittel (Citronensäure).

wheat flour, sugar, palm fat, concentrated butter fat, hazelnuts, whole egg, skimmed milk powder, soy flour, wheat starch, grounded Bourbon vanilla pods, glucose-fructose syrup, salt, raising agents (ammonium bicarbonate, sodium hydrogen carbonate), acid (citric acid).

Zusatzstoffe / additives	EG-Nr.	verwendeter Zusatzstoff / used additive
	E 500 ii	Natriumhydrogencarbonat / sodium hydrogen carbonate
	E 503 ii	Ammoniumhydrogencarbonat / ammonium bicarbonate
	E 330	Citronensäure / citric acid

Durchschnittliche Nährwertangaben pro / nutritive values per	100 g
Energie / energy:	2256 kJ / 539 kcal
Fett / fat:	26 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	13 g
Kohlenhydrate / carbohydrate:	69 g
davon Zucker / of which sugars:	33 g
Ballaststoffe / fibre:	2,1 g
Eiweiß / protein:	6,1 g
Salz / salt	0,53 g

Die Werte wurden anhand von Rohwarenspezifikationen und Literaturangaben berechnet und unterliegen den naturbedingten Schwankungen der Rohstoffqualitäten. / Values are calculated by raw material specification and literature statements and are subjected to nature implied deviations of raw materials.

Zertifizierte Qualitäten / certified qualities:

RSPO SG ☒	RAC MB ☐	Fairtrade ☐	Bio* ☐
Zertifikatsnummer:	Mitgliedsnummer:	Kakaoprogramm	
BMC-RSPO-0082	RA_00046012109	FLO ID 40926	
Halal ☒	Kosher ☐	Vegan ☐	

* Zertifiziert gemäß EU-Öko-Verordnung; Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-003 / Certified according to EU-Organic-Regulation; code number: DE-ÖKO-003

Produktspezifikation / Product Specification

Feingebäck FRANKEN TALER



Sensorische Eigenschaften / sensory quality

Aussehen / appearance:	runde Gebäckstücke mit Zuckerglasur und Haselnusskrokant bestreut / round biscuits sprinkled with sugar glaze and hazelnut brittle
Farbe / colour:	goldgelb / golden
Konsistenz / consistency:	mürbe / short
Geschmack, Geruch / taste, odour:	süß, arteigen nach Mürbegebäck mit Haselnüssen / sweet, typical short biscuits with hazelnuts

Mikrobiologische Richtwerte / microbiological standards

aerobe Keimzahl / total aerobic number of germs:	< 1 x 10 ⁵ KbE/g
Hefen, Schimmelpilze / yeast, moulds:	< 1 x 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae:	< 10 KbE/g
Salmonellen / Salmonella:	neg. in 25g

Die Angaben lehnen sich an die Vorgaben der DGHM an und werden nach den Methoden der amtlichen Sammlung des BVL gemäß §64 LFGB ermittelt. / Indicated values are based on guidelines by the German Institute of Hygiene and Microbiology and are analyzed with validated methods.

Physikalisch-chemische Parameter / physical and chemical details

Wasseraktivität / water activity:	< 0,65	thermoconstanter NOVASINA
Trockensubstanz / dry substance:	> 96g / 100 g	Infrarottrockner / Infrared dryer (105°C)

Die Angaben beziehen sich auf ein Durchschnittsmuster einer Charge beim Verlassen der Produktion. / Values are based on a batch's average unit after production.

Allergenhinweis / allergen statement

Dieses Produkt enthält Allergien auslösende Zutaten gemäß LMIV EG 1169/2011. (siehe auch unter Punkt „Zutaten“). / This product contains allergenic ingredients in accordance with directive LMIV EC 1169/2011. (see also item "ingredients").

Allergene / allergens	+	?	-	welcher Art / which kind
Glutenhaltige Getreide & Erzeugnisse (gluten-containing cereals & products)	X			Weizenmehl, Weizenstärke / wheat flour, wheat starch
Krebstiere & Erzeugnisse (shellfishes & products)			X	
Fisch & Erzeugnisse (fish & products)			X	
Ei & Erzeugnisse (egg & products)	X			Vollei / whole egg
Erdnüsse & Erzeugnisse (peanuts & products)			X	
Soja & Erzeugnisse (soy & products)	X			Sojamehl / soy flour
Milch & Erzeugnisse (milk & products)	X			Butter, Magermilchpulver / butter, skimmed milk powder
Schalenfrüchte & Erzeugnisse (nuts & products)	X	X		Haselnüsse / hazelnuts, Verwendung im Betrieb / used in plant
Sellerie & Erzeugnisse (celery & products)			X	
Senf & Erzeugnisse (mustard & products)			X	
Sesam & Erzeugnisse (sesame & products)			X	
Schwefeldioxid / Sulfite (sulfites)			X	
Lupinen & Erzeugnisse (lupines & products)			X	
Weichtiere & Erzeugnisse (molluscs & products)			X	

(+) laut Rezeptur im Produkt enthalten (be present as part of the formulation) / (?) Crosskontaminationen (from cross-contamination) / (-) nicht enthalten (not contained)

Ernährungsinformation – geeignet für / nutrition information – suitable for:

Glutenfrei / gluten-free <20ppm	☐	Laktosefrei / lactose-free <100ppm	☐	Zuckerfrei / sugar-free <0,5g/100g	☐
Vegan / Vegan	☐	Eier aus Bodenhaltung barn eggs	☒		

Copperrath Feingebäck GmbH, Telgweg 14, D - 49744 Geeste / Germany
Phone: 0049-5937-390; Fax: 0049-5937-39869; e-Mail: info@copperrath-feingebaeck.de

Mindesthaltbarkeit / *minimum durability*

11 Monate ab Herstellungstag - siehe Aufdruck / *months since the day of manufacture - see imprint*

Lagerungs- und Transporthinweis / *storage and transport conditions*

Trocken und nicht über Raumtemperatur lagern/transportieren. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Fremdgerüchen schützen. / *Keep/transport dry and not over room temperature in a closed packaging. Protect from direct sun and foreign odours.*

GMO-Statement

Für dieses Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr.1830/2003. Es ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden. / *This product needn't to be labelled by EC directive no. 1829/2003 and EC directive no. 1830/2003. It is neither produced from genetically manipulated substances, animal or vegetable materials nor manufactured with the aid of genetically manipulated micro organisms.*

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung / *food law conformity statement*

Die Ware entspricht den jeweils gültigen Rechtsvorschriften und den für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. / *The product meets both the relevant valid legal provisions (laws, guidelines, regulations) and the special provisions which may govern the particular range of goods in Germany and the European Union.*

Weitere Hinweise / *further details*

Die Produktspezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. / *The product specification is not subject to any automatic modification procedure.*

Produktspezifikation / Product Specification

Hausgebäck

BUTTER COOKIES



Bezeichnung des Lebensmittels / legal name

Mürbes Buttergebäck / *Butter biscuits*

Verpackung, Liefereinheiten / packaging, delivery units:

Art.-Nr. / art.-no.	812
Nettofüllmenge / Net weight:	200 g e
Verpackungsmaterial /	Papier Tray in bedruckter Polypropylen Folie
Packagingmaterial:	paper tray wrapped in printed polypropylen foil

Zutaten (in absteigender Reihenfolge) / ingredient list (in descending order)

Weizenmehl, Zucker, 13% Butterreinfett, 6% Butter, Vollei, Bourbon Vanilleschotenpulver, Sojamehl, Glukose-Fruktose-Sirup, Salz, Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat, Natriumhydrogencarbonat).

wheat flour, sugar, 13% concentrated butter fat (cow's milk), 6% butter (cow's milk), whole egg, Bourbon vanilla bean powder, soy flour, glucose-fructose syrup, salt, raising agents (ammonium bicarbonate, sodium hydrogen carbonate).

Zusatzstoffe / additives	EG-Nr.	verwendeter Zusatzstoff / used additive
	E 500 ii	Natriumhydrogencarbonat / sodium hydrogen carbonate
	E 503 ii	Ammoniumhydrogencarbonat / ammonium bicarbonate

Durchschnittliche Nährwertangaben pro / nutritive values per	100 g
Energie / energy:	2088 kJ / 498 kcal
Fett / fat:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	14 g
Kohlenhydrate / carbohydrate:	67 g
davon Zucker / of which sugars:	24 g
Ballaststoffe / fibre:	1,8 g
Eiweiß / protein:	7,1 g
Salz / salt:	0,35 g

Die Werte wurden durch ein akkreditiertes Untersuchungslabor im August 2012 ermittelt. / Values were analysed by accredited scientific laboratory.

Zertifizierte Qualitäten / certified qualities:

RSPO SG ☐	RAC MB ☐	Fairtrade ☐	Bio* ☐
Zertifikatsnummer:	Mitgliedsnummer:	Kakaoprogramm	
BMC-RSPO-0082	RA_00046012109	FLO ID 40926	
Halal ☒	Kosher ☐	Vegan ☐	

* Zertifiziert gemäß EU-Öko-Verordnung; Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-003 / Certified according to EU-Organic-Regulation; code number: DE-ÖKO-003

Sensorische Eigenschaften / sensory quality

Aussehen / appearance:	runde Gebäckstücke gitterartiger Oberfläche / round biscuits with a grated surface
Farbe / colour:	hellgelb / light yellow
Konsistenz / consistency:	mürbe / short

Coppentrath Feingebäck GmbH, Telgweg 14, D - 49744 Geeste / Germany
Phone: 0049-5937-390; Fax: 0049-5937-39869; e-Mail: info@coppentrath-feingebaeck.de

Produktspezifikation / Product Specification

Hausgebäck

BUTTER COOKIES



Geschmack, Geruch / *taste, odour*: süß, arteigen nach Mürbegebäck mit deutlicher Butternote und etwas Vanille / *sweet, typical short biscuits with a clear butter note and vanilla*

Mikrobiologische Richtwerte / *microbiological standards*

aerobe Keimzahl / *total aerobic number of germs*: < 1 x 10⁵ KbE/g
Hefen, Schimmelpilze / *yeast, moulds*: < 1 x 10² KbE/g
Enterobacteriaceae: < 10 KbE/g
Salmonellen / *Salmonella*: neg. in 25g

Die Angaben lehnen sich an die Vorgaben der DGHM an und werden nach den Methoden der amtlichen Sammlung des BVL gemäß §64 LFGB ermittelt. / Indicated values are based on guidelines by the German Institute of Hygiene and Microbiology and are analyzed with validated methods.

Physikalisch-chemische Parameter / *physical and chemical details*

Wasseraktivität / *water activity*: < 0,65 thermoconstanter NOVASINA
Trockensubstanz / *dry substance*: > 96 g / 100 g Infrarottrockner / *Infrared dryer* (105°C)

Die Angaben beziehen sich auf ein Durchschnittsmuster einer Charge beim Verlassen der Produktion. / Values are based on a batch's average unit after production.

Allergenhinweis / *allergen statement*

Dieses Produkt enthält Allergien auslösende Zutaten gemäß LMIV EG 1169/2011. (siehe auch unter Punkt „Zutaten“). / *This product contains allergenic ingredients in accordance with directive LMIV EC 1169/2011. (see also item "ingredients").*

Allergene / <i>allergens</i>	+	?	-	welcher Art / <i>which kind</i>
Glutenhaltige Getreide & Erzeugnisse (<i>gluten-containing cereals & products</i>)	X			Weizenmehl / <i>wheat flour</i>
Krebstiere & Erzeugnisse (<i>shellfishes & products</i>)			X	
Fisch & Erzeugnisse (<i>fish & products</i>)			X	
Ei & Erzeugnisse (<i>egg & products</i>)	X			Vollei / <i>whole egg</i>
Erdnüsse & Erzeugnisse (<i>peanuts & products</i>)			X	
Soja & Erzeugnisse (<i>soy & products</i>)	X			Sojamehl / <i>soy flavour</i>
Milch & Erzeugnisse (<i>milk & products</i>)	X			Butterreinfett / <i>concentrated butter fat</i>
Schalenfrüchte & Erzeugnisse (<i>nuts & products</i>)		X		Verwendung im Betrieb / <i>Is used in the plant</i>
Sellerie & Erzeugnisse (<i>celery & products</i>)			X	
Senf & Erzeugnisse (<i>mustard & products</i>)			X	
Sesam & Erzeugnisse (<i>sesame & products</i>)			X	
Schwefeldioxid / Sulfite (<i>sulfites</i>)			X	
Lupinen & Erzeugnisse (<i>lupines & products</i>)			X	
Weichtiere & Erzeugnisse (<i>molluscs & products</i>)			X	

(+) laut Rezeptur im Produkt enthalten (be present as part of the formulation) / (?) Crosskontaminationen (from cross-contamination) / (-) nicht enthalten (not contained)

Ernährungsinformation – geeignet für / *nutrition information – suitable for:*

Glutenfrei / *gluten-free* ☐ Laktosefrei / *lactose-free* ☐ Zuckerfrei / *sugar-free* ☐
<20ppm <100ppm <0,5g/100g

Vegan / *Vegan* ☐ Eier aus Bodenhaltung ☒
barn eggs

Mindesthaltbarkeit / *minimum durability*

11 Monate ab Herstellungstag - siehe Aufdruck / *months since the day of manufacture - see imprint*

Produktspezifikation / Product Specification

Hausgebäck

BUTTER COOKIES



Lagerungs- und Transporthinweis / storage and transport conditions

Trocken und nicht über Raumtemperatur lagern/transportieren. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Fremdgerüchen schützen. / *Keep/transport dry and not over room temperature in a closed packaging. Protect from direct sun and foreign odours.*

GMO-Statement

Für dieses Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr.1830/2003. Es ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden. / *This product needn't to be labelled by EC directive no. 1829/2003 and EC directive no. 1830/2003. It is neither produced from genetically manipulated substances, animal or vegetable materials nor manufactured with the aid of genetically manipulated micro organisms.*

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung / food law conformity statement

Die Ware entspricht den jeweils gültigen Rechtsvorschriften und den für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. / *The product meets both the relevant valid legal provisions (laws, guidelines, regulations) and the special provisions which may govern the particular range of goods in Germany and the European Union.*

Weitere Hinweise / further details

Die Produktspezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. / *The product specification is not subject to any automatic modification procedure.*

Produktspezifikation / Product Specification

Feingebäck CHOCO COOKIES



Bezeichnung des Lebensmittels / legal name

Mürbegebäck mit 11% Schokoladenstückchen und 4% Haselnusskrokant /
Cookies with 11% chocolate chips and 4% hazelnut brittle

Verpackung, Liefereinheiten / packaging, delivery units:

Art.-Nr. / art.-no.	813
Nettofüllmenge / Net weight:	200 g e
Verpackungsmaterial / Packagingmaterial:	Papier Tray in bedruckter, wiederverschließbarer Polypropylen Folie / paper tray wrapped in printed, recloseable polypropylen foil

Zutaten (in absteigender Reihenfolge) / ingredient list (in descending order)

Weizenmehl, Palmfett, Zucker, brauner Zucker, Kakaomasse¹, Vollei, Haselnüsse, Kakaobutter¹, fettarmes Kakaopulver¹, Sojamehl, Glukose-Fruktose-Sirup, Salz, Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat), Emulgator (Lecithine).

wheat flour, palm fat, sugar, brown sugar, cocoa mass¹, whole egg, hazelnuts, cocoa butter¹, fat reduced cocoa powder¹, soy flour, glucose-fructose syrup, salt, raising agent (ammonium bicarbonate), emulsifier (lecithins).

¹Rainforest Alliance Certified. Find out more at ra.org

Zusatzstoffe / additives	EG-Nr.	verwendeter Zusatzstoff / used additive
	E 503 ii	Ammoniumhydrogencarbonat / ammonium bicarbonate
	E 322	Lecithine / lecithins

Durchschnittliche Nährwertangaben pro / nutritive values per	100 g
Energie / energy:	2150 kJ / 513 kcal
Fett / fat:	25 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	13 g
Kohlenhydrate / carbohydrate:	65 g
davon Zucker / of which sugars:	30 g
Ballaststoffe / fibre:	2,0 g
Eiweiß / protein:	6,1 g
Salz / salt	0,20 g

Die Werte wurden durch ein akkreditiertes Untersuchungslabor im August 2012 ermittelt. / Values were analysed by accredited scientific laboratory.

Zertifizierte Qualitäten / certified qualities:

RSPO SG ☒	RAC MB ☒	Fairtrade ☐	Bio* ☐
Zertifikatsnummer:	Mitgliedsnummer:	Kakaoprogramm	
BMC-RSPO-0082	RA_00046012109	FLO ID 40926	
Halal ☒	Kosher ☐	Vegan ☐	

* Zertifiziert gemäß EU-Öko-Verordnung; Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-003 / Certified according to EU-Organic-Regulation; code number: DE-ÖKO-003

Sensorische Eigenschaften / sensory quality

Aussehen / appearance:	rundes Mürbegebäck mit Schokoladenstückchen / round biscuits with chocolate pieces
Farbe / colour:	braun / brown
Konsistenz / consistency:	mürbe / short

Coppenrath Feingebäck GmbH, Telgweg 14, D - 49744 Geeste / Germany
Phone: 0049-5937-390; Fax: 0049-5937-39869; e-Mail: info@coppenrath-feingebaeck.de

Produktspezifikation / Product Specification

Feingebäck

CHOCO COOKIES



Geschmack, Geruch / taste, odour: süß, arteigen nach Mürbegebäck, kräftig nach Schokolade /
sweet, typical short biscuits, strong chocolate taste

Mikrobiologische Richtwerte / microbiological standards

aerobe Keimzahl / total aerobic number of germs: $< 1 \times 10^5$ KbE/g
Hefen, Schimmelpilze / yeast, moulds: $< 1 \times 10^2$ KbE/g
Enterobacteriaceae: < 10 KbE/g
Salmonellen / Salmonella: neg. in 25 g

Die Angaben lehnen sich an die Vorgaben der DGHM an und werden nach den Methoden der amtlichen Sammlung des BVL gemäß §64 LFGB ermittelt. / Indicated values are based on guidelines by the German Institute of Hygiene and Microbiology and are analyzed with validated methods.

Physikalisch-chemische Parameter / physical and chemical details

Wasseraktivität / water activity: $< 0,65$ thermoconstanter NOVASINA
Trockensubstanz / dry substance: > 96 g / 100 g Infrarottrockner / Infrared dryer (105°C)

Die Angaben beziehen sich auf ein Durchschnittsmuster einer Charge beim Verlassen der Produktion. / Values are based on a batch's average unit after production.

Allergenhinweis / allergen statement

Dieses Produkt enthält Allergien auslösende Zutaten gemäß LMIV EG 1169/2011. (siehe auch unter Punkt „Zutaten“). / This product contains allergenic ingredients in accordance with directive LMIV EC 1169/2011. (see also item “ingredients”).

Allergene / allergens	+	?	-	welcher Art / which kind
Glutenhaltige Getreide & Erzeugnisse (gluten-containing cereals & products)	X			Weizenmehl / wheat flour
Krebstiere & Erzeugnisse (shellfishes & products)			X	
Fisch & Erzeugnisse (fish & products)			X	
Ei & Erzeugnisse (egg & products)	X			Vollei / whole egg
Erdnüsse & Erzeugnisse (peanuts & products)			X	
Soja & Erzeugnisse (soy & products)	X			Sojamehl / soy flour
Milch & Erzeugnisse (milk & products)		X		Verwendung im Betrieb / Is used in plant
Schalenfrüchte & Erzeugnisse (nuts & products)	X	X		Haselnüsse / hazelnuts, Verwendung im Betrieb / Is used in plant
Sellerie & Erzeugnisse (celery & products)			X	
Senf & Erzeugnisse (mustard & products)			X	
Sesam & Erzeugnisse (sesame & products)			X	
Schwefeldioxid / Sulfite (sulfites)			X	
Lupinen & Erzeugnisse (lupines & products)			X	
Weichtiere & Erzeugnisse (molluscs & products)			X	

(+) laut Rezeptur im Produkt enthalten (be present as part of the formulation) / (?) Crosskontaminationen (from cross-contamination)
(-) nicht enthalten (not contained)

Ernährungsinformation – geeignet für / nutrition information – suitable for:

Glutenfrei / ☐ Laktosefrei / ☐ Zuckerfrei / ☐
gluten-free <20ppm lactose-free <100ppm sugar-free <0,5g/100g
Vegan / ☐ Eier aus Bodenhaltung ☒
Vegan barn eggs

Mindesthaltbarkeit / minimum durability

11 Monate ab Herstellungstag - siehe Aufdruck/ months since the day of manufacture - see imprint

Produktspezifikation / Product Specification

Feingebäck
CHOCO COOKIES



Lagerungs- und Transporthinweis / storage and transport conditions

Trocken und nicht über Raumtemperatur lagern/transportieren. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Fremdgerüchen schützen. / *Keep/transport dry and not over room temperature in a closed packaging. Protect from direct sun and foreign odours.*

GMO-Statement

Für dieses Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr.1830/2003. Es ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden. / *This product needn't to be labelled by EC directive no. 1829/2003 and EC directive no. 1830/2003. It is neither produced from genetically manipulated substances, animal or vegetable materials nor manufactured with the aid of genetically manipulated micro organisms.*

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung / food law conformity statement

Die Ware entspricht den jeweils gültigen Rechtsvorschriften und den für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. / *The product meets both the relevant valid legal provisions (laws, guidelines, regulations) and the special provisions which may govern the particular range of goods in Germany and the European Union.*

Weitere Hinweise / further details

Die Produktspezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. / *The product specification is not subject to any automatic modification procedure.*