

Zitronengebäck

Bezeichnung des Lebensmittels / legal name

Mürbegebäck Zitronengeschmack / *Biscuits lemon flavour*

Verpackung, Liefereinheiten / packaging, delivery units:

Art.-Nr. / art.-no.	60841
Nettofüllmenge / Net weight:	1.800 g e (60 Portionen à 2 x 15 g) (60 portions à 2 biscuits)
Verpackungsmaterial / Packagingmaterial:	bedruckte OPP Folie / printed OPP foil

Die Copperrath Feingebäck GmbH bestätigt, dass die Primärverpackungen mit Produktkontakt den Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004 und (EG) Nr. 2023/2006 entsprechen. Die verwendeten Kunststoffe entsprechen der Verordnung (EG) 10/2011. / *The Copperrath Feingebäck GmbH confirms that the primary packaging with product contact complies with regulation (EG) No. 1935/2004 and (EG) No. 2023/2006. The used plastics comply with the regulation (EG) No. 10/2011.*

Zutaten (gemäß LMIV (EU) Nr. 1169/2011) / ingredient list (according to Regulation (EU) No. 1169/2011)

Weizenmehl, Zucker, Palmfett, Süßmolkenpulver, Weizenstärke, Vollei, Zitronensaftkonzentrat, Zitronenschale, natürliches Zitronenaroma, Glukosesirup, Salz, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aromen.

wheat flour, sugar, palm fat, sweet whey powder, wheat starch, whole egg, lemon juice concentrate, lemon peel, natural lemon flavouring, glucose syrup, salt, raising agent (sodium hydrogen carbonate), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), flavourings.

Zusatzstoffe / additives	EG-Nr.	verwendeter Zusatzstoff / used additive
	E 500 ii	Natriumhydrogencarbonat / <i>sodium hydrogen carbonate</i>
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren / <i>mono- and diglycerides of fatty acids</i>

Durchschnittliche Nährwertangaben pro / nutritive values per	100 g
Energie / energy:	2015 kJ / 481 kcal
Fett / fat:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	12 g
Kohlenhydrate / carbohydrate:	63 g
davon Zucker / of which sugars:	26 g
Ballaststoffe / fibre:	2,0 g
Eiweiß / protein:	6,0 g
Salz / salt:	0,55 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 ☐ KAT-zertifiziertes Ei / ☐ Bio* ☐
Zertifikatsnummer: Mitgliedsnummer: Kakaoprogramm KAT certified egg
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*

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

Zitronengebäck

Sensorische Eigenschaften / sensory quality

Aussehen / appearance: Rundes Schnittgebäck / round biscuit Farbe / colour: gold, gelb / golden, yellow
Konsistenz / consistency: bissfest, knackig / firm to the bite, crunchy
Geschmack, Geruch / taste, odour: Produkttypisch, nach Zitrone, ohne Fremdgeschmack / lemon without foreign 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 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, 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		Verwendung im Betrieb / Is used in the plant
Milch & Erzeugnisse (milk & products)	X			Süßmolkenpulver / sweet whey powder
Schalenfrüchte & Erzeugnisse (nuts & products)		X		Verwendung im Betrieb / Is used in the 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* $<20\text{ppm}$ Laktosefrei / ☐ *lactose-free* $<100\text{ppm}$ Zuckerfrei / ☐ *sugar-free* $<0,5\text{g}/100\text{g}$
Vegan / ☐ *Vegan* Eier aus Bodenhaltung ☒ *barn eggs*

Zitronengebäck

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.*