

# FERTIGWAREN-SPEZIFIKATION

mymuesli GmbH	Sailerwöhr16 94032 Passau Germany	Tel.: +49 (0)851 204 266 9 - 9 Notruf 24 h: +49 (0)851 204 266 9 – 4949  www.mymuesli.com
---------------	-----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------

## 1. Allgemeine Angaben

<b>Produktname</b>	mymuesli Schoko-Müsli, bio, DE/FR	
<b>Artikelnummer intern</b>	100124800	
<b>Artikelnummer extern</b>	78556	
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Bio- Schoko-Müsli mit Schoko- Cornflakes und Zartbitter- Schokoplättchen	
<b>EAN-Code</b>	4260188785564	
<b>EAN-Code 6er Karton</b>	4260188783058	

## 2. Produktbeschreibung

<b>Sensorik</b>	<i>knusprig, süß</i>
<b>Produktgewicht (netto)</b>	0,575 kg
<b>Produktgewicht (brutto)</b>	0,660 kg
<b>Maße Artikel H/B/T in mm:</b>	272/93/93
<b>Volumen Artikel in qm<sup>3</sup>:</b>	0,002352528
<b>Maße Karton H/B/T in mm:</b>	290/200/290
<b>Volumen Karton in qm<sup>3</sup>:</b>	0,01682
<b>Zubereitungsempfehlung</b>	keine
<b>Herkunft des Produktes</b>	Deutschland

## 3. Zutatenliste und Spurenhinweis

*DE: Schoko-Crunchy (46%) (HAFERFLOCKEN, Rohrohrzucker, Sonnenblumenöl, WEIZENFLOCKEN, Kakaopulver, Kokosraspeln, Reismehl, GERSTENMALZMEHL, Kakaobutter, Kakaomasse, Honig, VOLLMILCHPULVER, Meersalz\*), HAFERFLOCKEN, Zartbitter-Schokoplättchen (7%) (Kakaomasse, Rohrohrzucker, Kakaobutter), geröstetes Getreide mit Kakao (5%) (Reis, Rohrzucker, Kakaopulver, WEIZEN, GERSTE, HAFER, GERSTENMALZ), Schoko-Cornflakes (5%) (Mais, Rohrohrzucker, Kakaobutter, Kakaomasse, VOLLMILCHPULVER, Überzugsmittel Gummi arabicum, Meersalz\*, Maismalz), Kakaopulver (1%). Kann Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen, Soja, Lupinen und Sesam enthalten.*

\*nicht aus kontrolliert biologischem Anbau  
Allergene Zutaten in Großbuchstaben

## 4. Gentechnikfreiheit

Hiermit wird bestätigt, dass das Produkt nicht aus genetisch verändertem Material hergestellt ist, die in der EU-Verordnung (EG Nr. 1829/2003) vorgeschriebenen Grenzwerte für unbeabsichtigte, zufällige Vermischungen von max. 0,9 % für bereits in der EU zugelassenes GVO eingehalten werden und eine Kennzeichnung im Sinne der EU-Verordnung EG Nr. 1829/2003 und EG Nr. 1830/2003 nicht notwendig ist.

## 5. Produkthandling / Rückverfolgbarkeit / Versand

<b>Verkaufseinheit</b>	Dose
<b>Inhalt/Karton</b>	6 Dosen
<b>Karton/Palette</b>	48 Kartons
<b>Karton/Lage</b>	16 Kartons
<b>Lage/Palette</b>	3 Lagen
<b>Kartonmaße</b>	L 285 x B 189 x H 275 mm
<b>Gewicht/Karton</b>	4,20 kg
<b>MwSt. Satz</b>	Halber UST-Satz
<b>MwSt. Österreich</b>	10%
<b>Lagerbedingungen</b>	kühl und trocken
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktion</b>	9 Monate
<b>Restlaufzeit</b>	6 Monate
<b>Etikettierung</b>	Artikelbezeichnung, Hersteller, Nettogewicht, MHD, Kontrollstellencode, EAN
<b>Anhand folgender Kennzeichnung ist die Rückverfolgbarkeit gewährleistet</b>	MHD
<b>Zolltarifnummer</b>	19042010

**Konformitätserklärung** Die Verpackung entspricht den Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), den Vorgaben der EU Verordnung 1935/2004 und 2023/2006. Es gehen keine geruchlichen, geschmacklichen oder sonstige Beeinträchtigungen der gelieferten Ware vom Verpackungsmaterial aus.

## 6. Allergenrelevante Angaben

	Laut Rezeptur enthalten
<b>Glutenhaltiges Getreide u. Erzeugnisse</b>	ja
<b>Krebstiere u. -erzeugnisse</b>	nein
<b>Eier u. -erzeugnisse</b>	nein
<b>Fisch u. -erzeugnisse</b>	nein
<b>Erdnüsse u. -erzeugnisse</b>	nein
<b>Soja u. -erzeugnisse</b>	nein
<b>Milch u. -erzeugnisse (inkl. Laktose)</b>	ja
<b>Schalenfrüchte u. -erzeugnisse</b>	nein
<b>Sellerie u. -erzeugnisse</b>	nein
<b>Senf u. -erzeugnisse</b>	nein
<b>Sesam u. -erzeugnisse</b>	nein

<b>Schwefeldioxid und Sulfite &gt; 10mg</b>	nein
<b>Lupinen u. -erzeugnisse</b>	nein
<b>Weichtiere u. -erzeugnisse</b>	nein

Alle Angaben zu „allergenen Zutaten“ stützen sich auf den aktuellen Stand und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als „-“ gekennzeichneten Zutaten kann nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Der Spurenhinweis wird unter Punkt 3 angegeben.

**7. Nährwerte (pro100g /100ml)** *(Die Angaben sind Durchschnittswerte, Schwankungen sind bei Naturprodukten auf Grund von Umwelteinflüssen möglich) (Werte wurden rechnerisch ermittelt)*

<b>Brennwert</b>	1722 kJ
<b>Brennwert</b>	410 kcal
<b>Fett</b>	12,6000 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,3000 g
<b>Kohlenhydrate verwertbar</b>	58,8000 g
davon Zucker	12,9000 g
<b>Ballaststoffe</b>	9,0000 g
<b>Eiweiß</b>	10,8000 g
<b>Salz</b>	0,1300 g

**8. Nährwerte (pro Portion 60g)** *(Die Angaben sind Durchschnittswerte, Schwankungen sind bei Naturprodukten auf Grund von Umwelteinflüssen möglich) (Werte wurden rechnerisch ermittelt)*

<b>Brennwert</b>	1033 kJ
<b>Brennwert</b>	246 kcal
<b>Fett</b>	7,500 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,600 g
<b>Kohlenhydrate verwertbar</b>	35,300 g
davon Zucker	7,700 g
<b>Ballaststoffe</b>	5,400 g
<b>Eiweiß</b>	6,500 g
<b>Salz</b>	0,080 g

**9. Ernährungsformen**

	Ja	Nein
<b>laktosefrei</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>geeignet für Vegetarier</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>geeignet für Veganer</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>glutenfrei</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**10. Aussagen zum Qualitätsmanagement**

<b>HACCP-Konzept vorhanden</b>	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
<b>Anzahl und Beschreibung relevanter CCPs</b>	Metalldetektor, Röntgengerät	

**11. Mikrobiologische Anforderungen** *(orientiert an den Richtwerten der DGHM für Müslimischungen)*

<b>Aerobe mesophile Koloniezahl</b>	<b>Richtwert [KbE**/g]</b>
<b>E.coli</b>	1 x 10 <sup>5</sup>
	1 x 10 <sup>2</sup>

Schimmelpilze Salmonella	1 x 10 <sup>4</sup> n.n.*** in 25g
** Kolonie bildende Einheit *** nicht nachweisbar	

**12. Rückstände und Kontaminanten**

<b>Pestizid-Rückstände</b>	<b>Anforderung</b> Rückstandsmengen entsprechen den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union und des Deutschen Lebensmittelrechts
<b>Kontaminanten und chemische Rückstände</b>	Rückstandsmengen entsprechen den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union und des Deutschen Lebensmittelrechts
<b>Fremdteile</b>	Im Rahmen des HACCP-Konzepts werden Maßnahmen zur Minimierung des Fremdkörperrisikos nach Stand der Technik durchgeführt. Trotz größter Sorgfalt können vereinzelt Schalenteile, Obststeine oder andere Pflanzenteile enthalten sein

**13. Zertifikate**

	Ja	Nein
<b>Biokreis</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Bio-Zertifikat (DE-ÖKO-037)</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>IFS Global Markets Food</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>