

Sweet Depot DG GmbH Franz-Werfel-Straße 6 3100 St. Pöten	Produktspezifikation	Aktualisierung vom: 2025-03-10
--	-----------------------------	-----------------------------------

1. **Produktname:** DECOR á 1000
2. **Artikel-Nr** SD 1652
3. **Waffel-Typ:** Eiswaffeln
4. **Zutaten:** Weizenmehl, Zucker, Emulgator: Sojalecithin, Palmöl, Kartoffelstärke, Salz, Aroma
5. **Verbraucherzweck:** Zum Verzehr durch Verbraucher, ausgenommen Diabetiker und Personen, die gegen Gluten und Soja allergisch sind.
6. **Organoleptische Eigenschaften:**

Pos.	Eigenschaft	Anforderungen
1.	Form	Richtig für eine bestimmte Form; zulässig sind bis zu 2% leicht beschädigten Waffeln; unwesentliche Abbrüche, die die Waffelform nicht verändern, sind nicht als Defekt betrachtet
2.	Farbe	Goldbraun mit möglichen hellen Streifen in einem Farbton ein wenig heller oder dunkler als der Rest der Waffel.
3.	Geschmack und Geruch	Charakteristisch für die verwendeten Rohstoffe.

7. Technische Eigenschaften

Pos	Eigenschaft	Anforderungen
1.	Durchmesser	66 mm (+/- 2 mm)
2.	Gewicht	3 g (+/- 0,2 g)

8. Physikochemische Eigenschaften

Pos	Eigenschaft	Anforderungen	Bezug
	Trockenmassegehalt	nicht weniger als 92 [%]	Basierend auf durchgeführten Lagertests
	Gehalt an gesundheitsschädlichen Metallen: • Blei • Kadmium	nicht mehr als: • 0,02 [mg/kg] • 0,04 [mg/kg]	VERORDNUNG (EU) 2023/915 DER KOMMISSION vom 25. April 2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006
	Acrylamidgehalt im Produkt	< 350 µg/kg	Verordnung (EU) 2017/2158 vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minderungsmaßnahmen und Referenzwerten zur Verringerung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln

9. Nährwertangaben

In Übereinstimmung mit der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Nährstoffgehalt pro 100 g Produkt. Protokoll Nr.:		AS-171122-1
Nährstoff		
1.	Brennwert - Kalorien (Energie) [kJ/kcal]	1746/412
2.	Fett [g] davon: gesättigte Fettsäuren [g]	4,7 2,7
3.	Kohlenhydrate [g] davon: Zucker [g]	84,3 33
4.	Eiweiß [g]	7,1
5.	Ballaststoffe [g]	2,46
6.	Salz [g]	0,39

10. Mikrobiologische Anforderungen

Pos.	Parameter	Testergebnis
1.	Salmonelle	abwesend in 25 g
2.	E. Coli in w 1 g	weniger als 1,0 x 10 KBE/g
3.	Hefen und Schimmelpilze	weniger als 1,0 x 10 KBE/g

11. Informationen zu Allergenen

In Übereinstimmung mit der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 zur Information der Verbraucher über Lebensmittel

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	Im Produkt vorhandene Allergene		Herkunft der Allergene
	Im Produkt laut Rezeptur enthalten	In anderen Produkten enthalten – Kreuzkontamination	
1. Glutenhaltiges Getreide (d. H. Weizenkörner, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridsorten)	ja	ja	Weizenmehl
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein	
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein	
4. Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein	
5. Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein	
6. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	ja	ja	Sojalecithin
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)	nein	nein	
8. Nüsse (Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss)	nein	nein	
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein	
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein	
11. Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein	
12. Sulfid und Schwefeldioxid > 10mg/kg oder 10mg/kg als Schwefeldioxid	nein	nein	
13. Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein	
14. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein	

Wir erklären, dass Allergen-Kreuzkontaminationen im Rahmen guter Hygiene- und Produktionspraktiken beseitigt werden.

12. GMO

Wir erklären, dass das Produkt frei von genetischen Veränderungen ist, im Lichte der Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und der Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung genetisch veränderter Organismen sowie die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln aus gentechnisch veränderten Organismen

13. Haltbarkeit

max. 18 Monate

14. Lagerbedingungen

Das Produkt sollte in einem trockenen und sauberen Lagerhaus gelagert werden, das frei von Fremdgerüchen und vor Nagetieren und anderen Schädlingen geschützt ist. Die relative Luftfeuchtigkeit in Lagerräumen sollte 75% und eine Temperatur von 25 ° C nicht überschreiten

15. Verpackung und Transport

1.	Art der Verpackung	Karton, Polybeutel, Steg, Deckel,
2.	Gesamtstückzahl im Karton	1000
3.	Anzahl der Kartons auf einer Palette	72
4.	Kennzeichnung von Einheitspaketen	Produktname, Name und Anschrift des Herstellers, Stückzahl im Karton, Bezeichnung der Produktionscharge, Verfallsdatum, Rohstoffzusammensetzung, Lagerbedingungen.
5.	Transportmittel	Transport nur mit Transportmitteln, die für den Transport von Lebensmitteln zugelassen sind und das Produkt vor Kontamination und Beschädigung schützen. Das Transportmittel muss ein gültiges Hygienebuch haben.