

Produktspezifikationsblatt

Artikelbezeichnung:

Holstenmühle Cornflakes

Erstausgabe vom 27.01.2005

Vorlage aktualisiert am 7.7.2009

Produktgruppe				Vom Lieferanten sind nur GELB unterlegte FELDER auszufüllen.
Warengruppe				
Markenname	Holstenmühle			
Handelsfirma / Einkäufer/in	AGM			
Eigenmarkenverantwortliche/r				
Sachbezeichnung <small>inkl. eventueller Quidangaben</small>	Cornflakes			
EAN-CODE der Verkaufseinheit				4,00871E+12
Nettofüllgewicht	750g			
Abtropfgewicht				
Benchmark/Referenzprodukt				
Lieferantendaten				
Bezeichnung	H.&J. Brüggen KG			
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / BL	
Ansprechpartner Name	Stefanie Haese (Assistenz)	Annika Kohlscheen	Herr Günduru (Verkaufsbereichsleitung)	
e-mail	stefanie.haese@brueggen.com	annika.kohlscheen@brueggen.com	t.guenduru@brueggen.com	
Telefonnummer	0451-3100-208	0451-3100-447	0451-3100-127	
Faxnummer	0451-3100-208	0451-3100-162	0451-3100-162	
Notfallnummer für Rückholaktion (24h Erreichbarkeit)	während der Geschäftszeiten: Tuna Günduru 0451-3100-127; Jens Meyer 0451-3100-163 außerhalb der Geschäftszeiten (Notrufhotline): 0451-3100-777			
Straße	Gertrudenstraße 15			
PLZ + Ort	23568 Lübeck			
Herstellerdaten				
Bezeichnung				
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / BL	
Ansprechpartner Name	Stefanie Haese (Assistenz)		Hanno Brügger, Jochen Brügger, Johannes Brügger	
e-mail	stefanie.haese@brueggen.com		info@brueggen.com	
Telefonnummer	0451-3100-208		0451-3100-0	
Faxnummer	0451-3100-208			
Straße	Gertrudenstraße 15			
PLZ + Ort	23568 Lübeck			
Produktionsstätte				
Bezeichnung				
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / BL	
Ansprechpartner Name	Jens Meyer (Leitung)		Hanno Brügger, Jochen Brügger	
e-mail	jens.meyer@brueggen.com		info@brueggen.com	
Telefonnummer	0451-3100-163		0451-3100-0	
Faxnummer	0451-3100-181			
Straße	Hafenstraße 28-44, 5			
PLZ + Ort	23568 Lübeck			
Lager- u. Transportbedingung (z.B. Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis,...)	< 20°C und < 60 % relative Luftfeuchtigkeit			
Konservierungsmethode - Angabe von Temperatur und Zeit	entfällt			
Schutzbegasung Gaszusammensetzung [%]				
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion	425 Tage			
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung	270 Tage			

Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch	MHD Aufdruck (TT/MM/JJJJ)		
Entschlüsselung von Chargencode / Los-Nr. - Detailangabe des Aufdrucks	TT/MM/JJJJ TTT (Produktionsdatum im Julianischen Kalender) hh:mm (Uhrzeit)		
Nährwerte *big 8	pro 100g	pro Packung	% des GDAs/RTZ* berechnet von 100g
Brennwert in kJ *	1610		
Brennwert in kcal *	379		19,0
Eiweiß in g *	8,2		16,4
Kohlenhydrate in g *	82,7		30,6
davon Zucker in g *	5,8		6,4
mehrwertige Alkohole in g			
Stärke in g			
Fett in g *	1		1,4
davon gesättigte Fettsäuren in g *	0,2		1,0
einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Cholesterin in mg			
Ballaststoffe in g *	3,4		13,6
Natrium in g *	0,9		36,7
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)	2,2	0,0	36,7
BE			
* Guideline Daily Amount/Richtwert für die Tageszufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen basierend auf einer Ernährung von 2000 kcal. Der Nährstoffbedarf variiert je nach Alter.			
Allergene *	bei NICHT zutreffen " + " löschen!		
* laut LMKV 1993 i.d.g.F.	Kommentar	+	Anteile [%]
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut od. Hybridenstämme davon	+	Gerstenmalz 0,8%
Krebstiere u. -erzeugnisse			
Weichtiere u. -erzeugnisse	Muscheln, Schnecken, Kopffüßer		
Ei u. -erzeugnisse			
Fisch u. -erzeugnisse			
Erdnüsse u. -erzeugnisse			
Soja u. -erzeugnisse		+	Kreuzkontamination
Milch u. -erzeugnisse		+	Kreuzkontamination
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/ Queenslandnuss		
Lupine u. -erzeugnisse	Lupinensamen, -mehl, -kleie		
Sellerie u. -erzeugnisse			
Senf u. -erzeugnisse			
Sesamsamen u. -erzeugnisse			
SO2 u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO2]			
Intoleranzen	Kommentar	+	Anteile [%]
Milchzucker (= Laktose)	(wenn Laktosefrei, dann < 20 mg/kg)	+	in Spuren
Glucose		+	in Spuren
Fructose		+	in Spuren
Süßungsmittel		+	in Spuren
Phenylalanin	aus Aspartam		
Glutamat	Geschmacksverstärker		
Kuhmilchprotein (Casein; Molkeneiweiß)		+	in Spuren
Kleberprotein (= Gluten)	(wenn Glutenfrei, dann < 4 mg/kg)	+	Gerstenmalz 0,8%
Histamin			
Hefekulturen			
Produktrelevante Stoffe	Kommentar	+	Anteile [%]
Benzopyren		+	keine gesetzliche Regelung
nicht deklarationspflichtige Zusatzstoffe		+	0,2% Emulgator: Sonnenblumenlecithine (technischer Hilfsstoff)
Acrylamid		+	gemäß Europäischem Richtwert für Frühstückscerealien 400µg/kg
Weichmacher	wie ESBO und Phthalate	+	gemäß EU-Gesetzgebung
Transfettsäuren	bezogen auf das Gesamtfett		< 2% bezogen auf Gesamtfett
	bezogen auf das Produkt		< 0,1g/100g
Bestandteile, welche eine mögliche GVO Kontamination beinhalten könnten, wie....	Rohstoffe aus Mais-, Soja-, Reis-, Kartoffel- und Rapsbestandteilen	+	Mais <0,9% gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003

Wurde bei der Herstellung oder im Verpackungsmaterial Nanotechnologie verwendet?			
----------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Physikalische Parameter	SOLL -Wert	IST-Wert lt. Analyse	lt. Codex Alimentarius
Partikelgröße bei stückiger Ware			
Stückgewicht bei stückiger Ware			
Anzahl der stückigen Ware / VE			
°Brix			
Viskosität			
sonstige	Schüttgewicht 130 ± 20g/L		
*Der Gehalt an Toxinen, Schwermetallen, Pestiziden sowie allen anderen Umweltkontaminaten + unerwünschten Stoffen unterschreitet die gültigen österreichischen Höchstwertverordnungen und Normen.			
Mikrobiologie Grenzwerte *	KBE / g		
bei Auslieferung * muss mindestens den Grenzen der Verordnung EG Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und der DGHM entsprechend siehe http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/de/oj/2005/l_338/l_33820051222de00010026.pdf und http://www.lm-mibi.uni-bonn.de/dghm.html	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	< 10 ³ KBE/g	
	Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g	
	Clostridium perfringens		
	Bacillus cereus	< 10 ² KBE/g	
	Coliforme	< 10 KBE/g	
	E. coli	< 10 KBE/g	
	Enterococcus spp.		
	Koagulasepositive Staphylokokken		
	Milchsäurebakterien als Probiotika		
	Lactobacillus spp.		
	Hefen	< 10 ² KBE/g	
	Schimmel	< 10 ² KBE/g	
	Salmonella spp.	negativ in 25g	
	Listeria monocytogenes		
	EHEC		
	Sonstige		
Ende der Mindesthaltbarkeit	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	< 10 ³ KBE/g	
	Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g	
	Clostridium perfringens		
	Bacillus cereus	< 10 ² KBE/g	
	Coliforme	< 10 KBE/g	
	E. coli	< 10 KBE/g	
	Enterococcus spp.		
	Koagulasepositive Staphylokokken		
	Milchsäurebakterien als Probiotika		
	Lactobacillus spp.		
	Hefen	< 10 ² KBE/g	
	Schimmel	< 10 ² KBE/g	
	Salmonella spp.	negativ in 25g	
	Listeria monocytogenes		
	EHEC		
	Sonstige		
Die Angaben über mikrobiologische und chemische Parameter beruhen auf: (z.B.: Untersuchungen jeder produzierten Charge, regelmäßige Untersuchungen 1x/Monat, Lagertests,.....)	regelmäßige Untersuchungen gemäß Monitoring von Cornflakes		
Verkaufsverpackung (VE)			
Art der Materialien			
Aufbau der Verpackung	neutraler Beutel in bedruckter Faltschachtel		
Maße des Behältnisses (l / b / h)	192x115x343mm		
Gewicht / Volumen des Behältnisses	129g / 0,757 L		
Art des Verschlusses			
Materialcharakterisierung:			
Dicke des Kartons / Folie [µm]			
Grammatur [g/m²]	450g/m2		
Wasserdampfdurchlässigkeit [g/m² 24h]			
Biegesteifigkeit [mNm]			
sonstiges			
Konformitätserklärung von Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt lt. VO 1935/2004 beigelegt			

VE pro Karton	5	
Karton pro Lage	8	
Anzahl der Lagen	4	
Karton pro Palette	32	
Verordnungen	Bezeichnung	
	entsprechend den europäischen und deutschen Gesetzen, Verordnungen und Richtlinien in der jeweils gültigen Version	
Produkt entspricht dem österreichischen Codex [Codex Alimentarius Austriacus (OLMB)] aktuelle Auflage und dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz LMSVG BGBl. 13/2006.		
Zertifikatsbezeichnung	gültig von / bis	verlängert am
ISO 9001: 2000		
ISO 22000		
IFS [Niveau]	bis 21.11.2012	demnächst verlängert
BRC	bis 05.11.2003	
andere		
IFS/BRC-Report (IFS/BRC-Bericht) und Zertifikate sind als Anhang beizulegen!		
Genusstauglichkeitszeichen	gültig seit	Abbildung als Bild hier einfügen
Identitätszeichen (Kontrollnummer)		
Verarbeitungsprozess inkl. der detaillierten Beschreibung der CCP's (Parameter und Grenzwert) laut HACCP-Konzept (z.B. Fertigungsablauf, Fließdiagramm, Beschreibung der einzelnen Prozessschritte) in Form einer Microsoft Word Datei od. eines PDF-Files beilegen	siehe HACCP-Konzept A381100X CCP Metalldetektor (Fe= 1,8 mm, n.Fe = 2,0 mm, V2A = 2,0 mm)	
Marketing relevante Vorgaben	JA / NEIN	wenn "JA" bis wann
Innovation für diese EIGENMARKE exklusiv		
Produkt mit REWE entwickelt daher uneingeschränkte Exklusivität		
Verpackungsdesign exklusiv für diese EIGENMARKE		
Foto von der Etikette		
<p>Ich bestätige hiermit die Richtigkeit dieser Angaben. Vor jeder Änderung ist das Einverständnis sowohl des jeweiligen Einkäufers bzw. Markenverantwortlichen als auch der Qualitätssicherung einzuholen! Die an REWE INTERNATIONAL gelieferte Ware hat sowohl den seitens der REWE INTERNATIONAL freigegebenen Mustern als auch dieser Produktspezifikation (inkl. aller Produktfotos) zu entsprechen.</p> <p>I confirm the correctness of the above information. Before any changes or adjustments can be made, a written permission must be obtained from the responsible buyer or category manager as well as the responsible person in the Quality Assurance department. The products which are delivered to REWE INTERNATIONAL have to be in accordance with the approved samples by the responsible quality manager or responsible buyer as well as with this product description sheet (all product photos included).</p>		

Datum, Ort

Unterschrift des Lieferanten