	Dokument Titel		
	<b>Produktspezifikation Fertigware</b>		
	Artikelbezeichnung	Gletscher Eis Bonbon	<b>LMIV</b>
Produkt Nr.	013		

## 1 Verwendungszweck

Lebensmittel zum Direktverzehr ohne weitere Zubereitung

## 2 Verkehrsbezeichnung

Erfrischungs-Bonbon

## 3 Zutaten

Glukosesirup, Zucker, Säuerungsmittel: Milchsäure und Citronensäure, Säureregulator: Trinatriumcitrat, Aroma, Menthol, Farbstoff: Indigokarmin

## 4 Nährwertkennzeichnung pro 100 g

Energie	1658 kJ / 390 kcal	(Berechnet)
Fett	0 g	(Berechnet)
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0 g	(Berechnet)
Kohlenhydrate	96 g	(Berechnet)
davon:		
- Zucker	62 g	(Berechnet)
Eiweiß	0 g	(Berechnet)
Salz	0,07 g	(Berechnet)


## 5 Herstellungsprozess

- Mischen der Rohstoffe
- Vakuum-Kochanlage 136 – 142 °C Abtötung vegetativer pathogener Keime und pathogener Sporen.  
a<sub>w</sub>-Wert < 0,6
- Temperierband
- Strangformen
- Prägung der Bonbons
- Kühlung der Bonbons
- Metalldetektion Detektion und Ausschleusung metallischer Fremdkörper
- Verpackung (Flow-Pack + Beutel /Wickler + Stange ) Schutz gegen Kontaminationen
- Kartonierung
- Palettierung
- Etikettierung, Verladung
- Lager 40 – 60 % RLF  
12 – 20 °C

## 6 Sensorische Eigenschaften (Produktbeschreibung)

	<u>Beutelform</u>	<u>Stangenform</u>
Höhe	9,0 – 10,5 mm	11,8 – 12,2 mm
Breite	17,5 – 18,5 mm	16,2 – 17,2 mm
Länge	23,5 – 26,0 mm	23,8 – 25,0 mm
Gewicht	4,15 – 4,40 g	4,20 – 4,35 g
Aussehen	hellblau, matt	
Geschmack	erfrischend-kühl, sauer-fruchtig	
Konsistenz	hart	

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von	Geprüft von	Freigegeben von
Dokument-Nr.	02SP46-013-13	C. Nothnagel Lt看. QW Potsdam	A. Becker Lt看. QW Emmerich	Dr. O. Maier Leiter zentrales QW
Gültig ab	18.10.2017			
Seite / Seiten	2 / 7	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Potsdam\02-Qualitätswesen\46-Fertigwaren\013 Gletscher Eis\Produktspezifikation\02SP46-013-13 (Gletscher Eis Produktspezifikation) LMIV.doc		
Gedruckt am	18.10.2017			
Gedruckt von	C. Nothnagel			

	Dokument Titel	
	<b>Produktspezifikation Fertigware</b>	
	Artikelbezeichnung	Gletscher Eis Bonbon <span style="float: right;"><b>LMIV</b></span>
Produkt Nr.	013	

## 7 Chemische Parameter

Gesamtsäure 1,60 – 1,80 % (Berechnet als Citronensäure)

## 8 Mikrobiologische Parameter

Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 500 KBE/g	Analog § 64 LFBG L00.00-88 / DIN ISO 4833
Hefen/Schimmel	< 10 KBE/g	Analog § 64 LFBG L01.00-37 / DIN ISO 6611
Coliforme Keime / E. Coli	< 10 KBE/g	Analog § 64 LFBG L01.00-03 / DIN 10191 / DIN ISO 16649-2:2001
Salmonellen	n.n. in 25 g	Analog § 64 LFBG L00.00-20 / DIN ISO 6579

## 9 Verpackung

Primärverpackung	Flow-Pack bei Beutelware (Monofolie aus Polypropylen) Wickler bei Stangenware (Monofolie aus Polypropylen)
Direktverpackung	Folienbeutel (Verbundfolie aus Polypropylen und Polypropylen) Stangen (Verbundfolie aus Papier und Alu)
Umverpackung	Karton

Die Verpackung ist konform der VO (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der VO (EG) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Die Herstellung erfolgt im Rahmen der guten Herstellungspraxis gemäß VO (EG) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

## 10 Restlaufzeit

Restlaufzeit: 6 Monate

## 11 Transportbedingungen

Temperatur	14 – 18 °C
relative Luftfeuchtigkeit	< 60 %

## 12 Verbraucher-Zielgruppen

Erwachsene und Kinder, keine Einschränkung

## 13 Angaben zur Produkteignung bei spezieller Ernährung


Das Produkt ist geeignet für:

- Vegetarische Ernährung (ausschließlicher Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln, Milch, Eiprodukte und Honig)
- Vegane Ernährung (ausschließlicher Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln)

## 14 Angaben zu Allergenen

Das Produkt enthält keine allergenen Zutaten gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011, in der gültigen Fassung.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von	Geprüft von	Freigegeben von
Dokument-Nr.	02SP46-013-13	C. Nothnagel Ltq. QW Potsdam	A. Becker Ltq. QW Emmerich	Dr. O. Maier Leiter zentrales QW
Gültig ab	18.10.2017			
Seite / Seiten	3 / 7	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Potsdam\02-Qualitätswesen\46-Fertigwaren\013 Gletscher Eis\Produktspezifikation\02SP46-013-13 (Gletscher Eis Produktspezifikation) LMIV.doc		
Gedruckt am	18.10.2017			
Gedruckt von	C. Nothnagel			

	Dokument Titel	
	<b>Produktspezifikation Fertigware</b>	
	Artikelbezeichnung	Gletscher Eis Bonbon <span style="float: right;"><b>LMIV</b></span>
Produkt Nr.	013	

## 15 Angaben zur Gentechnik

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG i.d.g.F. gewonnen werden. Das Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß der VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003, in den jeweils gültigen Fassungen.

## 16 Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in Beschaffenheit und Deklaration der VO (EG) 178/2002 und dem deutschen LFGB in Verbindung mit den jeweils geltenden deutschen Folgeverordnungen und den geltenden europäischen Richtlinien und Verordnungen. Die Herstellung des Produktes erfüllt die Anforderungen der VO (EG) 852/2004 vom 29.12.2004 über Lebensmittelhygiene sowie der deutschen Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 07. August 2007, jeweils beide in den jeweils gültigen Fassungen.

Das Produkt ist frei von pathogenen Mikroorganismen.

Das Produkt entspricht den Anforderungen der deutschen Kontaminantenverordnung, der Europäischen Rückstands-Höchstmengenverordnung 396/2005/EG, der deutschen Rückstandshöchstmengenverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 sowie der Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln, in den jeweils gültigen Fassungen.

Das Produkt ist im Rahmen der Guten Herstellungspraxis frei von Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückständen sowie Fremdkörpern.

Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in der gültigen Fassung.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von  C. Nothnagel Ltg. QW Potsdam	Geprüft von  A. Becker Ltg. QW Emmerich	Freigegeben von  Dr. O. Maier Leiter zentrales QW
Dokument-Nr.	02SP46-013-13			
Gültig ab	18.10.2017			
Seite / Seiten	4 / 7			
Gedruckt am	18.10.2017	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Potsdam\02-Qualitätswesen\46-Fertigwaren\013 Gletscher Eis\Produktspezifikation\02SP46-013-13 (Gletscher Eis Produktspezifikation) LMIV.doc		
Gedruckt von	C. Nothnagel			