



## Produktspezifikation

**Für unseren Artikel: Portionsstärkebecher 23ml biologisch abbaubar**

**mit der folgenden Artikel-Nummer: 44002**

Hiermit erhalten Sie die Produktspezifikation des Produzenten.

Zum eigenen Schutz unserer Lieferquellen sind Vorlieferant und Untersuchungslabor sowie dritte beteiligte Personen unkenntlich gemacht. Die uns vorliegende Originalerklärung kann den zuständigen Behörden auf Verlangen zur Verfügung gestellt werden.

Diese Spezifikation ersetzt zuvor ausgestellte Spezifikationen und besitzt eine allgemeine Gültigkeitsdauer.

Göttingen, den 06.02.2023

**Nette GmbH**  
Göttingen  
*M. Nette*

## Produktspezifikation des Lieferanten:

	<b>Produktspezifikation</b> Frühstückswaffelbecher	Art.-Nr.: 46002 (Rez. 130)  Version 5/02.2023 Seite 1 von 3
---	---	---

Produktname: Frühstückswaffelbecher  
Kunde: Nette Papier GmbH  
Artikel-Nr. Kunde: /

### Teil 1 Produktspezifische Anforderungen

#### 1 a. Produktbeschreibung

Bezeichnung des Lebensmittels: Formwaffel  
Charakter: konventionell, lose  
Behandlungsform: Waffelmasse wird gesiebt, Waffel gebacken im Waffelofen, kartoniert, palettiert  
Aussehen: runde, gut ausgebackene Waffelbecher  
Geruch: frisch nach Waffel  
Geschmack: frisch nach Waffel  
Konsistenz: zart-knusprig, kross

#### 1 b. Zusammensetzung nach QUID (in absteigender Reihenfolge)

Die Zusammensetzung nach QUID steht keiner Deklarationsempfehlung gleich.  
Die endgültige Produktkennzeichnung obliegt dem Kunden.

Zutaten:

**Weizenmehl**, Maisstärke, **Roggenmehl**, Palmfett, Emulgator: **Sojalecithin**; Trennmittel: Magnesiumcarbonat, Salz.

Anmerkung:

Verarbeitungshilfsstoff gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Art. 20 Buchst. b) ii):

- Enzym zur Senkung des Acrylamidgehalts

#### 1 c. Nährwertbezogene Angaben pro 100g

Werte wurden rein rechnerisch ermittelt und unterliegen einer natürlichen Schwankung.

Energie kJ/kcal:	1682 / 397
Fett:	2,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate:	84 g
davon Zucker:	0,9 g
Ballaststoffe:	3,2 g
Eiweiß:	9,0 g
Salz:	0,20 g

Die Nährwertangaben beziehen sich auf 4% +/- 1% Restfeuchte in der gebackenen Waffel.

#### 1 d. Verwendungszweck / Zubereitungsempfehlungen

Zur Weiterverwendung in der Industrie.

#### 1 e. Zielgruppe

Keine bestimmte Zielgruppe.

#### 1 f. Physikalische Eigenschaften

Größe/Maße pro Stück (LxBxH): oben: Ø 51 mm +/- 5 %  
unten: Ø 36 mm +/- 5 %  
Höhe: 26 mm +/- 5 %  
Volumen: ca. 20 - 25 ml  
Gewicht pro Stück: ca. 2,1 g +/- 0,2 g  
Stück pro Karton: 1320 +/- 2 %

### Teil 2 Produktspezifische Qualitätsanforderungen

#### 2 a. Lagerbedingungen + Haltbarkeit

Lagerhinweis: trockene, ungekühlte Lagerung bei max. 25 °C und ca. 40 – 60 % relative Luftfeuchte  
Transportempfehlung: Temperatur analog Lagerhinweis, kurzzeitige Schwankungen haben keinen negativen Einfluss auf die Produktqualität

	<h2 style="margin: 0;">Produktspezifikation</h2> <h3 style="margin: 0;">Frühstückswaffelbecher</h3>	Art.-Nr.: 46002 (Rez. 130)  Version 5/02.2023 Seite 2 von 3
---	---	---

MHD: 18 Monate  
 Restlaufzeit: 12 Monate

### 2 b. Mikrobiologische Anforderungen

In Anlehnung an die aktuell gültigen Richt- und Warnwerte nach DGHM für Getreidemehle und Patisseriewaren (intern Gruppe A).

Gesamtkeimzahl:	< 10 <sup>6</sup> /g
<i>Enterobacteriaceae</i> :	< 10 <sup>3</sup> /g
<i>Escherichia coli</i> :	< 10 <sup>1</sup> /g
Hefen:	< 10 <sup>3</sup> /g
Schimmelpilze:	< 10 <sup>3</sup> /g
Staphylokokken:	< 10 <sup>2</sup> /g
<i>Bacillus cereus</i> :	< 10 <sup>2</sup> /g
<i>Sulfitred. Clostridien</i> :	< 10 <sup>2</sup> /g
<i>Salmonella</i> :	n.n. in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i> :	< 10 <sup>2</sup> /g

### 2 b. Produktsicherheit

Das Produkt ist nach HACCP-Kriterien hergestellt, behandelt, verpackt sowie transportiert und zählt zur Produktgruppe Formwaffeln.

Fremdkörpermanagement: Durch ein intern installiertes Fremdkörpermanagement können wir einen Eintrag von Fremdkörpern in unserer Produktion weitestgehend ausschließen. Die sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten und deren Angaben zu den Rohstoffen garantieren Fremdkörperminimierung im Endprodukt. Zusätzlich wird jeder Ansatz Waffelmasse gesiebt (Maschenweite 2 mm).

## Teil 3 Verpackung

### 3 a. Primärverpackung

Verpackungsart:	Karton (Art.-Nr.: 70182)
Material + Qualität:	Wellpappe B 1613
Druckverfahren:	nur Nr.-Druck + Resy-Druck
Abmessungen in LxBxH:	ca. 591 mm x 261 mm x 267 mm (Außenmaß)
Gewicht Karton:	ca. 334 g

### 3 b. Sekundärverpackung / Angaben zur Umverpackung

Verpackungsart:	/
Material + Qualität:	/
Druckverfahren:	/
Abmessungen in LxBxH:	/
Gewicht Karton:	/

### 3 c. Palettenangaben

Palettenart:	Europalette
Außenmaße inkl. Palette in LxBxH:	ca. 1200 mm x 800 mm x 2021 mm
Anzahl der Lagen:	7
Anzahl Kartons pro Lage:	6
Anzahl Kartons pro Palette:	42
Palettenkennzeichnung:	Charge/Split (JJXXXX/0) (JJ= Jahreskennzahl, XXXX=automatisch vergebene Nummer, /0=Split: Änderung des Splits 0 bei kunden- bzw. produktionsbedingten Umstellungen oder spätestens nach 24 h)

	<h2 style="margin: 0;">Produktspezifikation</h2> <h3 style="margin: 0;">Frühstückswaffelbecher</h3>	Art.-Nr.: 46002 (Rez. 130)  Version 5/02.2023 Seite 3 von 3
---	---	---

#### Teil 4 Allergendaten gemäß EU-Einstufung

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung Minimale Kontamination, z.B. durch die Luft, sind unvermeidbar und davon nicht betroffen.	Im Produkt laut Rezeptur enthaltene Allergene		Mögliche Kreuzkontamination
1. Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnis (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)	x	Weizenmehl, Roggenmehl	
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse			
4. Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse			
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			
6. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Sojalecithin	
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)			x
8. Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			
12. Schwefeldioxid und Sulfid in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben			
13. Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse			
14. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			

#### Teil 5 Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Die Ware entspricht dem gültigen deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, insbesondere

- der EU-Basisverordnung 178/2002 über Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002 in der jeweils gültigen Fassung,
- der EU-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 in der jeweils gültigen Fassung,
- der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 der Kommission vom 22. September 2003 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der jeweils gültigen Fassung,
- der Verordnung über Höchstmengen an Mykotoxinen in Lebensmitteln vom 2. Juni 1999 in der jeweils gültigen Fassung,
- der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates in der jeweils gültigen Fassung,
- der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG in der jeweils gültigen Fassung,
- der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

GMO:

Das Produkt wird nicht aus genmodifizierten Organismen gewonnen. Über den gesamten Herstellungsprozess ist nachvollziehbar, dass kein Material aus genmodifizierten Organismen eingesetzt wurde. Somit ist keine Kennzeichnungspflicht gemäß EU-Verordnung 1829/2003 und EU-Verordnung 1830/2003 erforderlich.

Ökologische Produkte:

Die  wird nach den Bestimmungen der Verordnung (EU) 2018/848 und mitgeltende DVOs in der jeweils gültigen Fassung ordnungsgemäß durch das staatlich zugelassene Kontrollinstitut LACON GmbH; Offenburg überprüft. Des Weiteren sind die Anforderungen des Bundesverbandes Naturkost Naturwaren Herstellung und Handel e.V. ([www.n-bnn.de](http://www.n-bnn.de)) zu den Orientierungswerten für chemisch-synthetische Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungsmittel und Vorratsschutzmittel einzuhalten. ÖKO-Kontrollnr.: DE-BY-003-08128-B EG-Code: DE-ÖKO-003

RSPO / Fairtrade / Rainforest Alliance:

Als Mitglied des Round Table on Sustainable Palmoil sowie als Fairtrade- und Rainforest Alliance-zertifiziertes Unternehmen unterstützen wir den Anbau und die Verwendung von nachhaltig erzeugtem Palmöl sowie nachhaltig erzeugtem und fair gehandeltem Kakao.

RSPO-Zertifikatsnummer: CU-RSPO SCC-834014 FLO ID: 32969 Rainforest Alliance Member ID: RA\_00034002108

Sonstiges:

Diese Spezifikation wurde maschinell erstellt und ist somit auch ohne Unterschrift gültig. Unsere Angaben beruhen auf bestem Wissen und Gewissen. Alle gesetzlichen Vorgaben, das Produkt betreffend, sind eigenverantwortlich zu beachten.

Erstellt: 	Geändert durch: 
Datum: 17.07.2014	Datum: 06.02.2023

Änderungsgrund: Aktualisierung von Nährwerten, Transportempfehlung, Verpackungsangaben, Allergeninformation und rechtlichen Anforderungen