

Version/ <i>version</i> :	5.0
Ersetzt Version/replaces version	4.0
Erstellt/ <i>created</i> :	28.11.2014 durch O.Findeisen
Geändert/ <i>modified</i> :	17.10.2017 durch R. Pollok



Spezifikation/ *specification* Art.-Nr./ *Art-No.* 104

1. Lieferant/ *supplier*

Name/ <i>name</i>	Waffelfabrik Findeisen GmbH	
Adresse/ <i>address</i>	Moorstraße 2 27628 Uthlede Deutschland (Germany)	
Telefon/ <i>phone</i>	+49 (0) 4296 - 74 91 0	
Fax /<i>fax</i>	+49 (0) 4296 - 74 91 20	
Homepage/ <i>homepage</i>	www.findeisen-waffeln.de	
Ansprechpartner QM/ <i>contact person QM</i> Position/ <i>position</i>	Ramona Pollok Qualitätsmanagement/ <i>quality management</i>	
E-Mail / <i>E-mail</i>	pollok@findeisen-waffeln.de	
Notfall-Kontakt/ <i>Emergency contact</i> Position/ <i>position</i>	Oliver Findeisen GF/ <i>CEO</i>	Tel. +49 (0)172-4204306

2. Artikel / *article*

Produktbezeichnung/ <i>product name</i>	Süße Tüten m.R. „Die Schlanke“	
Verkehrsbezeichnung/ <i>generic name</i>	Süße gedrehte Eiswaffeltüten / <i>Twisted sweet ice cream waffle cones</i>	
Artikel Nummer/ <i>article no.</i>	104	
Maße/ <i>dimension</i>	Produktmaße/ <i>product size</i>	Ø 55 ± 2 mm Länge 195 ± 5 mm
	Produkteinzelgewicht/ <i>product unit weight</i>	23 ± 2 g

3. Logistik / *logistics*

Versandeinheit VSE/ <i>shipping unit SU</i>	1	Palette/ <i>pallet</i>	42 Kartons/ <i>cartons</i>
Verkaufseinheit VE/ <i>trading unit TU</i>	1	Karton/ <i>carton</i>	
Inhalt pro VE/ <i>content per TU</i>	220	Stk./ <i>pcs.</i>	
Maße VE (LxBxH)/ <i>dimension (LxWxH)</i>	510 x 270 x 285 mm		
Gewicht VE netto/ <i>net weight</i>	4,6	kg	
Gewicht VE brutto/ <i>gross weight</i>	5,8	kg	

4. Zutaten/ *ingredients*

Zutaten/ <i>ingredients</i>	Weizenmehl, Zucker, Sojalecithin-Compound (Emulgator Sojalecithine, Molke, Laktose, Milcheiweiß), Kokosöl, Salz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Vanillin, Trennmittel Magnesiumcarbonat, Vanillearoma. wheat flour, sugar, soy lecithin compound (emulsifier soy lecithin, whey, lactose, milk protein), coconut oil, salt, thickener guar gum, vanillin, separating agent magnesium, vanilla flavor.
Allergene/ <i>allergens</i>	Gluten, Soja, Laktose und Milcheiweiß/ <i>gluten, soy, lactose and milk protein</i>

Gemäß geltendem europäischen Recht kann die Reihenfolge der Zutaten unter 2 % variieren./
Pursuant to applicable European law, the order of ingredients below 2% can vary.

Version/ <i>version</i> :	5.0
Ersetzt Version/replaces version	4.0
Erstellt/ <i>created</i> :	28.11.2014 durch O.Findeisen
Geändert/ <i>modified</i> :	17.10.2017 durch R. Pollok



Spezifikation/ *specification*
Art.-Nr./ *Art-No.* 104

5. Nährwerte/ *nutritional values*

Nährwerte pro 100 g/ Nutritional values per 100 g <input type="checkbox"/> Analysiert/ <i>analyzed</i> <input checked="" type="checkbox"/> Berechnet/ <i>calculated</i>	Brennwert/ <i>energy value</i>	1580/ 373	kJ/kcal
	Fett/ <i>fat</i>	4,0	g
	Davon gesättigte Fettsäuren/ <i>hereof saturated fatty acids</i>	1,7	g
	Kohlenhydrate/ <i>carbohydrates</i>	75,4	g
	Davon Zucker/ <i>hereof sugar</i>	26,5	g
	Eiweiß/ <i>protein</i>	7,4	g
	Salz/ <i>salt</i>	0,2	g

Alle Naturprodukte unterliegen u.a. jahreszeitlichen Schwankungen im Gehalt der zu deklarierenden Nährstoffe. Daneben kommt es innerhalb vorgegebener Grenzen zu Schwankungen im Produktionsprozess. Die deklarierten Werte werden daher immer in geringem Umfang von den tatsächlichen abweichen und sind somit als Durchschnittswerte zu betrachten.

All natural products are subject to seasonal variations in relation to the declared nutrition values. Manufacturing processes and analytics give rise to additional fluctuations within set tolerances. As a result the values declared will always deviate slightly from actual values, and should therefore be regarded as average values.

6. Sensorik/ *organoleptic*

Aussehen/ <i>appearance</i>	Gedrehte Waffeltüte, mit Rand, großes Karo, goldgelb gebacken/ <i>Twisted cone, with lip, large checked, baked golden-yellow</i>
Geruch/ <i>smell</i>	Arteigen nach Waffel/ <i>characteristic like waffle</i>
Geschmack/ <i>taste</i>	Süß, arteigen nach Waffel/ <i>sweet, characteristic like waffle</i>
Konsistenz/ <i>consistency</i>	Knusprig/ <i>crispy</i>

7. Mikrobiologische Eigenschaften/ *Microbiological properties*

In Anlehnung an die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM/
Based on the microbiological Recommended and warning values of the DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl/ <i>Aerobic total plate count</i>	<10 ⁴	KBE/g <i>cfu/g</i>
Hefen & Schimmelpilze / <i>Yeasts & molds</i>	< 10 ²	KBE/g <i>cfu/g</i>
E.coli	< 10	KBE/g <i>cfu/g</i>
Listeria monocytogenes	negativ	/25g <i>/25g</i>
Salmonellen/ <i>salmonellae</i>	negativ	/25g <i>/25g</i>

Version/ <i>version</i> :	5.0
Ersetzt Version/replaces version	4.0
Erstellt/ <i>created</i> :	28.11.2014 durch O.Findeisen
Geändert/ <i>modified</i> :	17.10.2017 durch R. Pollok



Spezifikation/ *specification*
Art.-Nr./ *Art-No.* 104

8. Transport und Lagerbedingungen/ *transport and storage conditions*

Transport- & Lagerungsbedingungen/ <i>transport & storage conditions</i>	Kühl und trocken transportieren & lagern/ <i>Transport & store cool and dry</i>
Mindesthaltbarkeit/ <i>shelf life</i>	18 Monate/ <i>months</i>
Restlaufzeit/ <i>remaining time</i>	6 Monate/ <i>months</i>

9. Kennzeichnung & Rückverfolgbarkeit/ *labelling & traceability*

EAN-Code Mindesthaltbarkeitsdatum Chargen-Nr.	
<i>EAN-Code</i> <i>Best before date</i> <i>Batch-No.</i>	

10. Gentechnik GVO/ *GMO*

Unsere Produkte sind nicht kennzeichnungspflichtig nach VERORDNUNG (EG) Nr. 1829/2003 und VERORDNUNG (EG) Nr. 1830/2003, da weder unsere Produkte noch unsere Zutaten GVO enthalten oder daraus bestehen/ aus Ihnen hergestellt werden. Eine zufällige oder technisch bedingte Kontamination mit GVO ist auszuschließen.

Our products are not subject to classification in accordance with Regulation (EC) no. 1829/2003 and Commission Regulation (EC) no. 1830/2003, as neither our products nor our ingredients contain or consist of / be prepared from GMO. A chance for technical reasons for GMO contamination is excluded.

11. Sonstiges/ *Others*

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Richtlinien und Verordnungen in vollem Umfang und ist als Lebensmittel verkehrsfähig.

Wir bestätigen die Vollständigkeit und Richtigkeit der gemachten Angaben. Wir verpflichten uns Ihnen gegenüber im Falle von Änderungen dieser Spezifikation Sie umgehend und unaufgefordert zu informieren.

The product complies with the composition, preparation and packaging the applicable food regulations, directives and regulations in its entirety and is marketable as food.

We confirm the completeness and accuracy of the information provided. We pledge to you to inform you immediately and automatically in the event of changes to these specifications.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist somit auch ohne Unterschrift gültig.

This document has been produced electronically and is therefore valid without a signature.