

Version/ version: 4.0
Ersetzt Version/replaces version 3.3
Erstellt/ created: 28.11.2014 durch O.Findeisen
Geändert/ modified: 07.01.2019 durch R. Pollok



Spezifikation/ specification Art.-Nr./ Art-No. 15

1. Lieferant/ supplier

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

2. Artikel / article

Produktbezeichnung/ product name	Fächerwaffeln Herzform
Verkehrsbezeichnung/ generic name	Süße Waffelfächer / Sweet decor waffles
Artikel Nummer/ article no.	15
Produkteinzelgewicht/ product unit weight	4,0 ± 1 g

3. Logistik / logistics

Versandereinheit VSE/ shipping unit SU	1	Palette/ pallet	36 Kartons/ cartons
Verkaufseinheit VE/ trading unit TU	1	Karton/ carton	12 Faltschachteln/ boxes
Inhalt pro VE/ content per TU	2400 Stk/ pcs.		12 x 200 Stk/ pcs
Maße VE (LxBxH)/ dimension (LxWxH)	405 x 355 x 310 mm		FS 195 x 175 x 99 mm
Gewicht VE netto/ net weight	9,6 kg		12x 0,8 kg
Gewicht VE brutto/ gross weight	11,1 kg		

4. Zutaten/ ingredients

Zutaten/ ingredients	Weizenmehl, Zucker, Sojalecithin-Compound (Emulgator Sojalecithine, Molke, Laktose, Milcheiweiß), Kokosfett, Rapsöl, Vollmilchpulver, Vanillearoma, Salz. wheat flour, sugar, soy lecithin compound (emulsifier soy lecithin, whey, lactose, milk protein), coconut oil, rapeseed oil, whole-milk powder, vanilla flavour, salt..
Allergene/ allergens	Gluten, Soja, Laktose und Milcheiweiß/ gluten, soy, lactose and milk protein

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/ version: 4.0
 Ersetzt Version/replaces version 3.3
 Erstellt/ created: 28.11.2014 durch O.Findeisen
 Geändert/ modified: 07.01.2019 durch R. Pollok



Spezifikation/ specification Art.-Nr./ Art-No. 15

5. Nährwerte/ nutritional values

Nährwerte pro 100 g/ Nutritional values per 100 g ☒ Analysiert/ analyzed ☐ Berechnet/ calculated	Energie/ energy	1774/ 420 kJ/kcal
	Fett/ fat	8,3 g
	Davon gesättigte Fettsäuren/ hereof saturated fatty acids	4,8 g
	Kohlenhydrate/ carbohydrates	77,8 g
	Davon Zucker/ hereof sugar	32,8 g
	Eiweiß/ protein	7,4 g
	Salz/ salt	0,3 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/ appearance	Dekorwaffel in Herzform, goldgelb gebacken, rautenförmiges Karomuster/ Decor heart-shaped waffle, baked golden-yellow, diamond-shaped checks
Geruch/ smell	Süß, arteigen nach Waffel, Vanille/ sweet, characteristic like waffle, vanilla
Geschmack/ taste	Süß, arteigen nach Waffel, Vanille/ sweet, characteristic like waffle, vanilla
Konsistenz/ consistency	Knusprig/ crispy

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

Version/ version: 4.0
 Ersetzt Version/replaces version 3.3
 Erstellt/ created: 28.11.2014 durch O.Findeisen
 Geändert/ modified: 07.01.2019 durch R. Pollok



Spezifikation/ *specification* Art.-Nr./ *Art-No.* 15

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.

EAN-Code
Best before date
Batch-No.

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.

Die Informationen dieser Spezifikation geben wir nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Erstellung. Die hier angegebenen Daten sind keine Zusicherung bestimmter Eigenschaften der Ware und entbinden nicht von der Eingangsuntersuchungsverpflichtung der gelieferten Ware.

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

This specification does not constitute a guarantee of specific properties of the product and does not relieve the buyer from his obligation on incoming goods control of the supplied goods.

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.