



## Formblatt Produktspezifikation

Dokument: FB-05-06  
Seite: 1 von 6  
Version: 06

### 1. Lieferant:

Name:	Rigoli GmbH	
Strasse:	Stratmannsweg 14	
Ort:	45731 Waltrop	
Telefon:	02309-7840310	
Telefax:	02309-7840311	
E-Mail:	rigoli@rigoli.de	
Ansprechpartner:	Renato Zuccarella, Nicole Klix	
Notfalltelefon-Nummer:	0163-5840305, 0162-2146034, 02325-582020	

### 2. Artikelbezeichnung:

Zuckersticks neutral 3,6 g 2000 Stück

### 3. Verkehrsbezeichnung:

Weißzucker EU KAT II

### 4. Artikelnummer:

6587

### 5. Zutatenverzeichnis:

Weißzucker EU KAT II

### 6. Produktbeschreibung/ Anwendung:

Ein mit weißem Zucker gefüllter Stick zum Süßen von z. B. Heißgetränken.

### 7. Herkunftsland:

Polen

Erstellt am:	15.08.2018	Geprüft am:	15.08.2018	Freigabe am:	15.08.2018
durch:	Büro	durch:	QMB	durch:	GF
Unterschrift:	NK	Unterschrift:	NK	Unterschrift:	RZ



## Formblatt Produktspezifikation

Dokument: FB-05-06

Seite: 2 von 6

Version: 06

### 8. Spezielle Produkteigenschaften:

#### 8.1. Sensorische Daten:

Aussehen/Farbe:	Weiß	
Geruch:	Arteigen, ohne Fremdgeruch	
Geschmack:	Rein, süß	
Konsistenz:	Kristallin, fest	

#### 8.2 Nährwerte entsprechend LMIV (VO (EG) Nr. 1169/2011)

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/ 2000 kcal)

	pro 100g	%	pro Portion ( )	%
Brennwert (kJ)	1700 kJ			
Brennwert (kcal)	400 kcal			
Fett	0 g			
davon gesättigte Fettsäuren	0 g			
Kohlenhydrate	100 g			
davon Zucker	100 g			
Eiweiß	0 g			
Salz	0 g			

Chemische und physikalische Kenndaten:

Polarisation	Min. 99.7°Z
Trockenverlust	Max. 0,06%
Leitfähigkeitsasche	Max. 0,027%
Invertzucker	Max. 0,04%
pH-Wert:	
Farbe in Lösung (420mm)	Max. 45 IU

#### 8.3. Mikrobiologische Daten und Richtlinien (Richtwerte):

Als Analysemethoden werden ICUMSA-Methoden herangezogen, soweit verfügbar

Gesamtkeimzahl	Max. 200 KBE/10g
Schimmel	Max. 10 KBE/10g
Hefen	Max. 10 KBE/10g

#### 8.4 Verpackung:

Verpackungseinheit:	2000 Sticks/Karton à 3,6g 8,2 kg/Karton 63 Karton/Palette 9 Karton/Lage, 7 Lagen/Palette
---------------------	---

Erstellt am:	15.08.2018	Geprüft am:	15.08.2018	Freigabe am:	15.08.2018
durch:	Büro	durch:	QMB	durch:	GF
Unterschrift:	NK	Unterschrift:	NK	Unterschrift:	RZ

	<b>Formblatt</b> <b>Produktspezifikation</b>	Dokument: FB-05-06 Seite: 3 von 6 Version: 06
--	---	---

### 8.5 Lagerbedingungen:

Optimale Lagertemperatur (in°C)	Die Lagerung erfolgt bei einer empfohlenen Temperatur zwischen 15°C-25°C und einer relativen Feuchte unter 65%. Kontakt mit feuchten Oberflächen und starke Temperaturschwankungen müssen vermieden werden. Starke Gerüche sollten vermieden werden.
---------------------------------	--

### 8.6 Haltbarkeit:

Garantierte Restlaufzeit in Tagen	Die Angaben eines MHD für Zucker in fester Form ist laut §7, Abs. 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung nicht erforderlich.
-----------------------------------	---

### 8.7 Methoden für Transport und Distribution:

Erstellt am: 15.08.2018 durch: Büro Unterschrift: NK	Geprüft am: 15.08.2018 durch: QMB Unterschrift: NK	Freigabe am: 15.08.2018 durch: GF Unterschrift: RZ
--	--	--



## Formblatt Produktspezifikation

Dokument: FB-05-06  
Seite: 4 von 6  
Version: 06

### 8.8 Allergene

Verwendung von Zutaten mit Allergie Potenzial gemäß EU Einstufung		nein	ja	Bemerkungen/Spezifizierung
01	Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen ( wie Dinkel und Khorasan-Weizen ), Roggen, Gerste, Hafer, oder Hybridstämme davon	X		
02	Krebstiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
03	Eier, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
04	Fische, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
05	Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
06	Sojabohnen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
07	Milch, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X		
08	Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	X		
09	Sellerie, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
10	Senf, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
11	Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
12	Schwefeldioxid u. Sulphite von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO <sub>2</sub>	X		
13	Lupinen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
14	Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		

### 8.9 Gentechnisch veränderte Organismen

Das Produkt ist Gentechnik- und damit kennzeichnungsfrei?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
---	--

## 9. Konformität mit dem Lebensmittelrecht

### Anforderungen an das Produkt:

#### 1. Zusammensetzung

Das Erzeugnis entspricht den allgemeinen Bestimmungen des LFGB und darauf erlassenen Verordnungen sowie den Forderungen der Europäischen Gesetzgebung.

#### 2. Mikrobiologische Beschaffenheit

Das Erzeugnis erfüllt die mikrobiologischen Anforderungen.

### Anforderungen an die Verpackung:

Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht dem geltenden nationalen Recht sowie den Forderungen der Europäischen Gesetzgebung.

Besonders zu nennen sind folgende Vorschriften entsprechend ihrer gültigen Fassung:

**Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

**Verordnung (EG) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Erstellt am:	15.08.2018	Geprüft am:	15.08.2018	Freigabe am:	15.08.2018
durch:	Büro	durch:	QMB	durch:	GF
Unterschrift:	NK	Unterschrift:	NK	Unterschrift:	RZ



## Formblatt Produktspezifikation

Dokument: FB-05-06  
Seite: 5 von 6  
Version: 06

### 10. Ergänzende Bestimmungen

Handschriftliche Ergänzungen sind nicht Bestandteil der Spezifikation.

Diese Spezifikation ist ohne Unterschrift gültig.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Spezifikation unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Übersendung unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit der Spezifikation im Übrigen unberührt.

**Erstellt am:** 15.08.2018  
**durch:** Büro  
**Unterschrift:** NK

**Geprüft am:** 15.08.2018  
**durch:** QMB  
**Unterschrift:** NK

**Freigabe am:** 15.08.2018  
**durch:** GF  
**Unterschrift:** RZ

	<b>Formblatt</b> <b>Produktspezifikation</b>	Dokument: FB-05-06 Seite: 6 von 6 Version: 06
--	---	---

### Allgemeine Bestätigung

Wir verpflichten uns, Sie rechtzeitig darüber zu informieren, wenn sich zum jetzigen oder einem späteren Zeitpunkt für ein Produkt/ Rohstoff oder eine Zutat die Einhaltung der aufgeführten Anforderungen nicht garantieren lässt.

Wir bestätigen die Richtigkeit aller vorgenannten Angaben.

Waltrop, d. 22.11.18

i.A. Nicole Klix

---

Ort/Datum

---

Unterschrift und Firmenstempel

<b>Erstellt am:</b> 15.08.2018 <b>durch:</b> Büro <b>Unterschrift:</b> NK	<b>Geprüft am:</b> 15.08.2018 <b>durch:</b> QMB <b>Unterschrift:</b> NK	<b>Freigabe am:</b> 15.08.2018 <b>durch:</b> GF <b>Unterschrift:</b> RZ
---	---	---