



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

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



## **Formblatt** **Produktspezifikation**

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:**

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

	<b>Formblatt</b> <b>Produktspezifikation</b>	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 allgemeinem 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: durch: Unterschrift:	15.08.2018 Büro NK	Geprüft am: durch: Unterschrift:	15.08.2018 QMB NK	Freigabe am: durch: Unterschrift:	15.08.2018 GF 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.

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



## **Formblatt**

### **Produktspezifikation**

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