

Produktpass

10004937

Bezeichnung: **A&V 1.3 Anlage 1B**
Index: 3 M7
Seite: 1 von 4
Stand: 10/2018
Druckdatum: 01.04.2019

- 1. Verkaufsbezeichnung:** Color-Rado
- 2. Bezeichnung des Lebensmittels:** SÜSSWAREN-MISCHUNG MIT LAKRITZ
- 3. Nettofüllmenge:** 200 g

4. Hinweise:

keine besonderen Hinweise

5. Zutaten:

Zutaten: Glukosesirup; Zucker; brauner Zuckersirup; **Weizenmehl**; Dextrose; Gelatine; Stärke; **Milchzucker**; Palmfett; Süßholzextrakt (3 % bezogen auf den Lakritzanteil); Kokosraspeln; Säuerungsmittel: Citronensäure; **Magermilchpulver**; Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat: Apfel, Himbeere, Erdbeere, Zitrone, Orange, Ananas; Aroma; fettarmes Kakaopulver; Kochsalz; Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Saflor, Karotte, Apfel, Rote Beete, Spirulina, Paprika, Holunderbeere, Schwarze Johannisbeere, Zitrone, Orange, Kürbis, Hibiskus, Tomate, Kiwi, Aronia, Traube, Mango, Passionsfrucht; Karamellsirup; Holunderbeerextrakt; Geliermittel: Agar-Agar; Überzugsmittel: Bienenwachs weiß und gelb, Carnaubawachs; Trennmittel: Talkum; Invertzuckersirup.

6. Allergene lt. EU-Verordnung:

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Weitere Informationen siehe nachfolgend "Allergen-Grundsatzbrief".

7. Nährwerte (pro 100 g):

Energie	1518 kJ/358 kcal
Fett	2,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	79 g
- davon Zucker	55 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	0,26 g



Produktpass

10004937

Bezeichnung:	A&V 1.3 Anlage 1B
Index:	3 M7
Seite:	2 von 4
Stand:	10/2018
Druckdatum:	01.04.2019

8. Mindesthaltbarkeitsdauer:

MHD: 12 Monate

9. Aufbewahrungshinweis:

Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen.

10. Ideale Lagerbedingungen:

Transporttemperatur:	5-25 °C
Lagertemperatur:	13-25 °C
Relative Luftfeuchte:	50-60 %

11. Mikrobiologische Angaben:

Gesamtkeimzahl:	< 10 000 KBE/g
Hefen:	< 100 KBE/g
Schimmelpilze:	< 100 KBE/g

12. GVO:

Weitere Informationen siehe nachfolgend "GVO-Grundsatzbrief".

13. Qualitätsrelevante Kriterien:

Produziert in einem nach FSSC 22.000 (beinhaltet das HACCP-Konzept und die Rückverfolgbarkeit) zertifizierten Produktionsbetrieb.

14. Elektronische Unterschrift:

Elektronisch erzeugtes Dokument, ohne Unterschrift gültig und rechtsverbindlich.

HARIBO

Produktpass

Allergen-Grundsatzbrief

10004937

Bezeichnung: **A&V 1.3 Anlage 1B**
Index: 3 M7
Seite: 3 von 4
Stand: 10/2018
Druckdatum: 01.04.2019

Allgemeine Information zur Allergensituation

Die gesetzlichen Forderungen zum Informationsbedarf der Allergendeclaration sind in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 geregelt. Hiervon sind die folgenden vierzehn wichtigsten, allergen wirksamen Substanzklassen betroffen:

- Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, d.h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
- Lupine und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Grundsätzlich ist es ein Firmenziel von HARIBO, allergene Stoffe in unseren Produkten zu vermeiden. Dazu wird eine sehr sorgfältige und kritische Auswahl der Rohstoffe und deren Lieferanten getroffen. Einige Produkte weisen jedoch aufgrund der Rezeptur Bestandteile mit allergenem Potential auf. In solchen Fällen wird dieser Sachverhalt **explizit in dem Produktpass** ausgewiesen.

Für bestimmte Verarbeitungserzeugnisse wie beispielsweise Glukosesirup / Dextrose auf Weizenstärkebasis ist nach wissenschaftlichen Erkenntnissen nachweislich kein allergenes Potential mehr vorhanden. Diese Verarbeitungsprodukte sind daher nach Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ausgenommen. Die betreffenden Verarbeitungserzeugnisse werden deshalb im **HARIBO-Produktpass** entsprechend der EU-Kommissions-Entscheidung **nicht** als Zutat mit allergenem Potential berücksichtigt.

Zusätzlich möchten wir Sie in Bezug auf **Kreuzkontaminationen** wie folgt informieren: Kreuzkontaminationen können in der gesamten Lebensmittelkette - von der landwirtschaftlichen Urproduktion bis zum Verbraucher - nicht mit 100 %iger Sicherheit ausgeschlossen werden. In unseren HACCP-Studien bzw. unserem Allergenmanagement werden die Kontaminationsrisiken ständig überprüft und durch entsprechende organisatorische bzw. technologische Maßnahmen werden die noch vorhandenen Risiken weiter reduziert. Dazu gehören selbstverständlich auch Vorgaben für die Vorlieferanten.



Produktpass
GVO-Grundsatzbrief
10004937

Bezeichnung: **A&V 1.3 Anlage 1B**
Index: 3 M7
Seite: 4 von 4
Stand: 10/2018
Druckdatum: 01.04.2019

Allgemeine Information zur GVO-Situation

Hiermit bestätigen wir, dass die von unserer Firma produzierten und an den Handel gelieferten Produkte nicht nach den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebensmittel- und Futtermittel* kennzeichnungspflichtig sind.

* Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.