SPEZIFIKATION

Produktbezeichnung **Mandel Nougat Eili gia** Art.- Nr. 40.0010

1 ALLGEMEINE ANGABEN

Art. - Nr. / - Bezeichnung Kunde	Nougat-Eili mit Haselnussfüllung
Sachbezeichnung gemäss LGV	Mandelnougat mit Haselnussfüllung
Hersteller / Produzent	Olo Marzipan O. Lohner AG
Adresse	Bernstrasse 37a
Postleitzahl/Ort	CH-3421 Lyssach

2. PRODUKTBESCHREIBUNG

2.1 Sensorische Merkmale

Merkmal	**Sensorische Merkmale**
Aussehen	goldbraun- goldgelb, eiförmig, mit Haselnussfüllung
Geruch	nach Mandelnougat und Haselnussfüllung, ohne Fremdgeruch
Geschmack	nach Mandelnougat und Haselnussfüllung, ohne Fremdgeschmack
Textur	außen: knackig, innen: cremig

2.2 Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit (z.B. Karton à 10 kg)	Karton 10 kg lose
Verkaufseinheiten pro Palette	64 Kartons
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	PET-Twistfolie in LDPE- Beutel

2.3 Transport- und Lagerbedingungen

Transportbedingungen	max. 25°C / max. 70% rel. Luftfeuchte		
Lagertemperatur	4 -10°C ☐	11 - 15°C ☐	16 - 20°C ☒
Relative Luftfeuchtigkeit	30-65 % ☒		
Mindesthaltbarkeit ab Herstelldatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	360 Tage		
Produkthandling (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	Kühl, trocken und lichtgeschützt aufbewahren.		

3 ZUSAMMENSETZUNG

3.1 Zutaten nach LGV in mengenmässig absteigender Reihenfolge

Zutaten	% Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / wichtige Bemerkungen
Zucker	58	Schweiz	
Mandeln	14	USA	
Haselnüsse	9	Türkei, Georgien, Aserbaidschan, Italien	
Kakaobutter	5.9	Afrika, Lateinamerika, Asien	
Vollmilchpulver	5.4	Schweiz	
Kakaomasse	3.3	Afrika, Lateinamerika	
Invertzuckersirup	2.6	CH	
Sonnenblumenöl	1.7	Schweiz, Argentinien, Uganda, Tansania, Mosambik	
Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E 471)	0.7	CH	
Emulgator (Lecithin, E 322)	0.2	Welt	
natürliches Aroma	<0.1	Welt	

Zutaten: Zucker**, Mandeln 14%**, **Haselnüsse 9%**, Kakaobutter, Voll**milch**pulver**,** Kakaomasse, Invertzuckersirup, Sonnenblumenöl, Emulgatoren (E322, E 471), natürliches Aroma.

Kann Spuren von Soja und anderen Schalenfrüchten enthalten.

3.2 Allergene

Allergene	Ist im Produkt enthalten:		Typ. genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss)	Kreuzkontamination möglich		Typ. genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss)
	Ja	Nein		Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Dinkel, Khorasan, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (max. 20 mg Gluten/kg)	☐	☒		☐	☒	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒		☐	☒	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒		☐	☒	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒		☐	☒	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒		☐	☒	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒		☒	☐	Kann Spuren von Soja enthalten
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)	☒	☐	Vollmilchpulver	☐	☒	
Hartschalenobst wie Mandeln, Hasel-, Wal-,Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamianüsse, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	Mandeln Haselnüsse	☒	☐	Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.

Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒		☐	☒	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschliesslich Selleriesalz)	☐	☒		☐	☒	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	☐	☒		☐	☒	
Schwefeldioxid (SO_2) und Sulfite (E220-224 / 226-228, max. 10 mg/kg)	☐	☒		☐	☒	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒		☐	☒	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒		☐	☒	

4 ERNÄHRUNGSINFORMATIONEN

Nährwerte pro 100 g	
Energie	2081kJ / 497kcal
Fett	23g
davon gesättigte Fettsäuren	7.0g
Kohlenhydrate	64g
davon Zucker	59g
Ballaststoffe	2.9g
Eiweiss	7.0g
Salz	0.01g

	Ja	Nein
Das Produkt ist vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch. ➔ Keine Zutaten tierischer Herkunft, ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile und Honig.	☒	☐
Das Produkt ist ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil. ➔ Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig.	☐	☒
Das Produkt ist lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil. ➔ Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile und Honig.	☒	☐
Das Produkt ist vegan / vegetabil? ➔ Keine Zutaten tierischer Herkunft.	☐	☒

5 ZERTIFIZIERUNG

Olo Marzipan ist FSSC 220000 zertifiziert.

Label: ☐ Bio Knospe ☐ EU-Bio ☐ RA (Rainforest Alliance)

6 RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet

☒ Artikelnummer ☒ Mindesthaltbarkeitsdatum ☒ Produktionscode

	Ja	Nein
Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar ➔ (Rohstoffe tierischen Ursprungs, Rohstoffe mit Risiko einer GVO-Kontamination, etc.)	☒	☐
Die verwendeten Rohstoffe und Primär-Verpackungsmaterialien sind spezifiziert und rückverfolgbar.	☒	☐

7 Mikrobiologische Kennzahlen

Mikroorganismus	Grenzwert	Methode
Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C	10'000 KBE/g	ISO 4833-1
Enterobacteriaceen	10 KBE/g	ISO 21528-2
Hefen	100 KBE/g	ISO 21527-1-mod
Schimmelpilze	100 KBE/g	ISO 7954:1987-11
Salmonella spp.	n.n. /25g	AFNOR EGS 30/01-03/15

8 Chemische und physikalische Parameter

Mykotoxine

Untersuchter Parameter	Grenzwert (max.)	Methode
Aflatoxin: B_1	2 µg/kg	DIN EN 14123 (2008-03), mod.
Aflatoxin: Summe B_1+B_2+G_1+G_2	4 µg/kg	DIN EN 14123 (2008-03), mod.

9 Fremdkörperuntersuchung

Fremdkörper	Überwachungsmethode
Metall	Metalldetektion: Fe 1.5 mm, NFe 2.0 mm, SS 2.5 mm
Glas / Plexiglas	Glasmanagement

10 GVO / Bestrahlung

Es werden keine gentechnisch veränderten Rohstoffe und Produkte verwendet. Es wird bei der Behandlung von Rohmaterialien und Rohstoffen keine Bestrahlung / ionisierende Strahlung eingesetzt.

11 Auskunft

olo marzipan O. Lohner AG
Bernstrasse 37a
CH-3421 Lyssach
Switzerland

Tel. +41 (0)34 447 47 40
E-Mail qm@olomarzipan.ch
Internet www.olomarzipan.ch

12 Bestätigung

1. Olo Marzipan bestätigt, dass das Produkt gemäß den aktuellen Anforderungen des Lebensmittelsicherheits-Standards FSSC 22000 produziert worden ist und die geforderte Qualität den spezifizierten Werten entspricht.
2. Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt worden und entspricht allen Anforderungen der schweizerischen und der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
3. Diese Spezifikation hat so lange verbindliche Gültigkeit, bis eine von olo marzipan O. Lohner AG vorgelegte neue oder revidierte Spezifikation unterzeichnet ist.
4. Die Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu gemacht.

Ort / Datum
Lyssach, 24.10.2025

Firmenstempel / Unterschrift
QM/QS & Entwicklung