SPEZIFIKATION

Produktbezeichnung **Mandel Nougat Hase Nino** Art.- Nr. 41.0011

1 ALLGEMEINE ANGABEN

Art. - Nr. / - Bezeichnung Kunde	Mandel Nougat Hase
Sachbezeichnung gemäss LGV	Mandelnougat Figur
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	goldbraunes Nougat dekorierte Nougatfigur
Geruch	süsslich-karamellig, röstig, mandelartig
Geschmack	süsslich-karamellig, röstig, mandelartig, leichte Bitternote
Textur	hart, knusprig, knackige Mandelstücke

2.2 Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit (z.B. Karton à 10 kg)	15 Stück à 40g pro Karton
Verkaufseinheiten pro Palette	208 Kartons pro Palette
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	OPPA-Klotzbodenbeutel (bedruckt)

2.4 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	52	CH	
Mandeln	38	USA / ESP	
Invertzucker	8.9	FR	
Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E 471)	1.1	CH	
Farbstoff (Pflanzenkohle, E 153)	< 0.01	CH	
Milchprotein	< 0.01	NL	
Wasser	< 0.01	CH	

Zutaten: Zucker, **Mandeln** 38 %, Invertzucker, Emulgator (E 471), Farbstoff (E 153), **Milch**protein.

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	☐	☒		☐	☒	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)	☒	☐	Milchprotein	☐	☐	
Hartschalenobst wie Mandeln, Hasel-, Wal-,Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamianüsse, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	Mandeln	☐	☐	
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	2020kJ / 483kcal
Fett	22g
davon gesättigte Fettsäuren	3g
Kohlenhydrate	63g
davon Zucker	57g
Ballaststoffe	3g
Eiweiss	8g
Salz	< 0.01g

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

Das Produkt Ist ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil? ☐ Ja ☒ Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig

Das Produkt ist lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil? ☒ Ja ☐ Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig

Das Produkt ist vegan / vegetabil? ☐ Ja ☒ Nein
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

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

Die verwendeten Rohstoffe und Primär-Verpackungsmaterialien sind spezifiziert und rückverfolgbar. ☒ Ja ☐ Nein

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: 1.5mm FE, 2.5mm NoFE, 3.5mm SS
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 41
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, 16.09.2025

Firmenstempel / Unterschrift

QM/QS-Team.