

SPEZIFIKATION

Produktbezeichnung ½ Dekor Apfel

Art.- Nr. 62.0040

1 ALLGEMEINE ANGABEN

Art. - Nr. / - Bezeichnung Kunde	½ Dekor Apfel
Sachbezeichnung gemäss LGV	Marzipan
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	gelbe Äpfel mit braunem Punkt und roten Akzenten
Geruch	nach Marzipan, ohne Fremdgeruch
Geschmack	nach Marzipan, ohne Fremdgeschmack
Textur	homogen, weich

2.2 Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit (z.B. Karton à 10 kg)	Karton à 1 kg
Verkaufseinheiten pro Palette	120 Kartons pro Palette
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	PET-Einlage (transparent) & Trennpapier (weiss)

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 Herstellungsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	360 Tage		
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	240 Tage		
Produkthandling (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	Nach dem Öffnen luftdicht verschliessen und zeitnah verbrauchen. 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	55	CH	
Mandeln	35	ESP / USA	
Feuchthaltemittel (Sorbit, E 420)	4.0	FR / DE	Weizenstärke / Maisstärke
Wasser	4.0	CH	
Glucosesirup	2.5	CH	Weizenstärke
Feuchthaltemittel (Invertase, E 1103)	0.1	FR	
Farbstoffe (Curcumin-Extrakt E 100, Echtes Karmin E 120, Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline E 141, β -Apo-8'-Carotenal E 160e)	0.1	CH	
Überzugsmittel (Schellack, E 904)	0.04	CH	
Milchprotein	< 0.01	NL	

Zutaten: Zucker, **Mandeln 35 %**, Feuchthaltemittel (Sorbit, Invertase), Glucosesirup, Farbstoffe (E 100, E 120, E 141, E 160e), Überzugsmittel (E 904), **Milchprotein**.

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)	☐	☒		☐	☒	

Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

4 ERNÄHRUNGSGEHALTE

Nährwerte pro 100 g

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.

☐ Bio Knospe☐ EU-Bio

☐ RA (Rainforest Alliance)

6 RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet

☒ Mindesthaltbarkeitsdatum☒ Produktionscode

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: 2.5mm FE, 3.0mm 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 gm@olomarzipan.ch
 Internet www.olomarzipan.ch

12 BESTÄTIGUNG

- 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.
- Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt worden und entspricht allen Anforderungen der schweizerischen und der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
- Diese Spezifikation hat so lange verbindliche Gültigkeit, bis eine von olo marzipan O. Lohner AG vorgelegte neue oder revidierte Spezifikation unterzeichnet ist.
- Die Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu gemacht.

Ort / Datum

Lyssach, 23.09.2025

Firmenstempel / Unterschrift

Olo Marzipan
 + Manufaktur seit 1933

QM/QS-Team.