

SPEZIFIKATION

Produktbezeichnung Modelliermarzipan Rosa, 250g Art.- Nr. 64.0025

1 ALLGEMEINE ANGABEN

Art. - Nr. / - Bezeichnung Kunde	Modelliermarzipan Rosa
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	rosa
Geruch	nach Marzipan, ohne Fremdgeruch
Geschmack	nach Marzipan, ohne Fremdgeschmack
Textur	homogen, weich

2.2 Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit (z.B. Karton à 10 kg)	Stange à 250g
Verkaufseinheiten pro Palette	96 Kartons
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	OPPC-Folie (bedruckt)

2.3 Transport- und Lagerbedingungen

Transportbedingungen	max. 25°C / max. 70% rel. Luftfeuchte		
Lagertemperatur	4 -10°C <input type="checkbox"/>	11 - 15°C <input type="checkbox"/>	16 - 20°C <input checked="" type="checkbox"/>
Relative Luftfeuchtigkeit	30-65 % <input checked="" type="checkbox"/>		
Mindesthaltbarkeit ab Herstell datum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	360 Tage		
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	240 Tage		
Produkthandlung (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	Keine weitere starke mechanische Behandlung, die zum Ausölen des Marzipans führen kann. 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	CH	
Mandeln	35	ESP / USA	
Feuchthaltemittel (Sorbit, E 420)	4.2	FR / DE	Weizenstärke / Maisstärke
Glucosesirup	2.7	CH	Weizenstärke
Wasser	0.9	CH	
Feuchthaltemittel (Invertase, E 1103)	0.1	FR	
Farbstoffe (Echtes Karmin E 120, Beta-apo-8'-Carotenal E 160e)	<0.01	CH	

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

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)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst wie Mandeln, Haseln-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamianüsse, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschliesslich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite (E220-224 / 226-228, max. 10 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

4 ERNÄHRUNGSGEHALTE

Nährwerte pro 100 g	
Energie	1910kJ / 457kcal
Fett	18g
davon gesättigte Fettsäuren	1.5g
Kohlenhydrate	67g
davon Zucker	61g
Ballaststoffe	3g
Eiweiss	6g
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: Fe 1.5mm, NFe 2.0mm, SS 2.5mm
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, 09.09.2025

Firmenstempel / Unterschrift



Olo Marzipan
Manufaktur seit 1933

QM/QS-Team