

## SPEZIFIKATION

Produktbezeichnung Modelliermarzipan Rot, 250g Art.- Nr. 64.0026

### 1 ALLGEMEINE ANGABEN

|                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| Art. - Nr. / - Bezeichnung Kunde | Modelliermarzipan Rot     |
| 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  | rot                                |
| 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<br>(Primärverpackung) | OPPC-Folie    |

#### 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<br>(bei Einhaltung der Lagerbedingungen) | 360 Tage   |                                    |   |
| Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung<br>(bei Einhaltung der Lagerbedingungen)   | 240 Tage   |                                    |   |
| Produkthandlung<br>(wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)             | Keine weitere starke mechanische Behandlung, die zum Ausölen des Marzipans führen kann.<br><br>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   | 57       | CH        |  |
| <b>Mandeln</b>   | 35       | ESP / USA |  |
| Feuchthaltemittel (Sorbit, E 420)                                | 4.2      | FR / DE   | Weizenstärke / Maisstärke  |
| Glucosesirup   | 2.6      | CH        | Weizenstärke   |
| Wasser   | 0.9      | CH        |  |
| Feuchthaltemittel (Invertase, E 1103)                            | 0.1      | FR        |  |
| Farbstoffe (Echtes Karmin, E 120, Beta-apo-8'-Carotenal, E 160e) | 0.03     | 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                                |  |
| <b>Glutenhaltiges Getreide</b> 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"/> |  |
| <b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Eier</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Fische</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Milch</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Hartschalenobst</b> wie Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamianüsse, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse                                 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Mandeln  | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>            |  |
| <b>Senf</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschliesslich Selleriesalz)  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Produkte  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) und Sulfite (E220-224 / 226-228, max. 10 mg/kg)</b>  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Lupine</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Weichtiere</b> 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

Ja

**Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar**

(Rohstoffe tierischen Ursprungs, Rohstoffe mit Risiko einer GVO-Kontamination, etc.)

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 <sub>1</sub>   | 2 µg/kg          | DIN EN 14123 (2008-03), mod. |
| Aflatoxin: Summe B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> | 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](mailto:qm@olomarzipan.ch)  
Internet [www.olomarzipan.ch](http://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