

SPEZIFIKATION

Produktbezeichnung Haselnussbackmasse extra fein 25% Art.-Nr. 71.0015

1 ALLGEMEINE ANGABEN

Art. - Nr. / - Bezeichnung Kunde	Haselnussbackmasse extra fein 25%
Sachbezeichnung gemäss LGV	Haselnussbackmasse
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	braun, körnig, homogen
Geruch	nach Haselnussbackmasse, ohne Fremdgeruch
Geschmack	nach Haselnussbackmasse, ohne Fremdgeschmack
Textur	weich, körnig

2.2 Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit (z.B. Karton à 10 kg)	Kessel à 2.5 kg
Verkaufseinheiten pro Palette	72 Eimer pro Palette
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	PP-Kunststoffkessel mit Bügel und Deckel, weiss

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 Herstellungsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	180 Tage		
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	120 Tage		
Produkthandling (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	Nicht zum Rohverzehr geeignet. Zum Backen verwenden. Nach dem Öffnen innerhalb von 2 Wochen 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	43	CH	
Haselnüsse	25	TR	
Wasser	18	CH	
Kartoffelflocken	6.3	CH	Kartoffeln 99%, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure E 300, Palmitinsäureascorbylester E 304, Natriummetabisulfit E 223), Gewürze
Verdickungsmittel (Modifizierte Stärke, E 1412)	5.0	CH	Kartoffeln
Invertzuckersirup	2.5	CH / FR	Zuckerrübe
Kakaopulver	0.4	CH / NL	
Konservierungsstoff (Kaliumsorbat, E 202)	0.2	D	

Zutaten: Zucker, **Haselnüsse 25%**, Wasser, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Emulgator (E 471), Stabilisator (E 450), Antioxidationsmittel (E 300, E 304, Natriummetabisulfit), Gewürze), Verdickungsmittel (E 1412), Invertzuckersirup, Kakaopulver, Konservierungsstoff (E 202).

Kann Spuren von Mandeln 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)	<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, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamianüsse, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Haselnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Mandeln enthalten
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Natriummetabisulfit	<input type="checkbox"/>	<input 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 ERNÄHRUNGSMITTELINFORMATIONEN

Nährwerte pro 100 g	
Energie	1590kJ / 381kcal
Fett	13g
davon gesättigte Fettsäuren	1.0g
Kohlenhydrate	61g
davon Zucker	47g
Ballaststoffe	1.0g
Eiweiss	5.0g
Salz	<0.01g

	Ja	Nein
Das Produkt ist vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch. → Keine Zutaten tierischer Herkunft, ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile und Honig.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Produkt ist ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil. → Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Produkt ist lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil. → Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile und Honig.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Produkt ist vegan / vegetabil? → Keine Zutaten tierischer Herkunft.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die verwendeten Rohstoffe und Primär-Verpackungsmaterialien sind spezifiziert und rückverfolgbar.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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	1000 KBE/g	ISO 21527-1-mod
Schimmelpilze	1000 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: 3.0mm FE, 6.0mm NoFE, 4.5mm 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

- 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, 03.02.2026

Firmenstempel / Unterschrift

Olo Marzipan
 + Manufaktur seit 1933

QM/QS-Team.