

erhalten am 25.09.2025
STAV 330010



Koenig Backmittel GmbH & Co. KG

Produktspezifikation (Product Specification)

Artikel (Article)

HASELNUSSKERNE
GEHOBELT 0,8 MM
12,5 KG
(HAZELNUTS
SLICED 0,8 MM
12,5 KG)

Artikelnr. (Article No.) 040338

Ihre Artikelnr. / Text (Your Article No. / Text)
330010

Rohwarenursprung (Raw Material Origin) 24.02.2023
Türkei, Aserbaidshan;
nur in Ausnahmefällen: Spanien, Italien, Georgien
(Türkiye, Azerbaijan;
only in exceptional cases: Spain, Italy, Georgia)

Produktbeschreibung (Product Description) 01.09.2015
Aussehen: hell- bis dunkelbraun, hergestellt aus Haselnusskernen teilblanchiert
(Appearance: light to dark brown, made of partly blanched hazelnut kernels)
Geruch: arttypisch, frei von Fremdgeruch
(Odor: typical, without foreign odor)
Geschmack: arttypisch, frei von Fremdgeschmack
(Taste: typical, without foreign taste)
Konsistenz: knackig
(Texture: crunchy)

Allergene (Allergens) 01.07.2024
Kann andere **SCHALENFRÜCHTE** enthalten.
(May contain other **NUTS**.)



Koenig Backmittel GmbH & Co. KG

Nährwertangaben (Nutritional Values)

01.07.2024

Angaben pro 100g:
(data per 100g:)

Energie (Energy value)	2.820 kJ/ 674 kcal
Fett (Fat)	62 g
davon gesättigte Fettsäuren (Of which saturates)	4,8 g
Kohlenhydrate (Carbohydrate)	4,8 g
davon Zucker (Of which sugars)	3,3 g
Ballaststoffe (Fibre)	9 g
Eiweiß (Protein)	19 g
Salz (Salt)	0,00 g

Mikrobiologische Werte (Microbiological Values)

29.07.2021

	(max. KBE/ g) (max. CFU/ g)	(Methoden) (methods)
Gesamtkeimzahl (Total plate count)	10.000	ISO 4833
Enterobacteriaceae (Enterobacteriaceae)	100	ISO 21528
Hefen (Yeasts)	1.000	ISO 21527
Schimmel (Moulds)	500	ISO 21527
E. coli (E.coli)	10	ISO 16649
Salmonellen (Salmonella)/ 125g	negativ (negative)	ISO 6579

Physikalische Werte (Physical Values)

01.09.2015

Hobelstärke:	Ø 0,65 - 0,95 mm
	< 2,0 mm ausgesiebt
(Slice thickness:	Ø 0.65 - 0.95 mm
	< 2.0 mm sieved)

Frei von Fremdkörpern (max. 0,25 %/ kg), frei von Schädlingen und deren Schäden außerhalb der vorgegebenen Ursprungstoleranzen (TS 3075)
(Free of foreign material (max. 0.25 %/ kg), free of insects and their damages out of the origin tolerances (TS 3075))

Feuchtigkeit: max. 5,9 %
(Internationale, handelsübliche Halogenschnelltrocknung abgeglichen mit der Trockenschrankmethode nach § 64 LFGB L44.00-3; mod.)
(Moisture: max. 5.9 %
(Halogen moisture analyser aligned with dryer method § 64 LFGB L44.00-3; mod.))

Chemische Werte (Chemical Values)

10.01.2017

FFA:	max. 0,5 %; ab Mai bis zum Eintreffen der neuen Ernte 0,9 % (Kaltextraktion/ aus Säurezahl)
FFA:	max. 0.5 %; from May to the new crop 0.9 % (Cold extraction/ from acid value)

Verpackung (Packaging)

01.09.2015

12,5 kg Wellpappkarton mit blauem perforierten PE-Innenbeutel
(12.5 kg corrugated cardboard with blue perforated PE interior bag)



Koenig Backmittel GmbH & Co. KG

Kennzeichnung (Labelling)

01.09.2015

GTIN-Standard, Etikettierung nach NVE (SSCC) möglich
 Lot-Nummer: 9-stellige interne Nummer auf dem Gebinde (z.B. 201505709: 2015 = Produktionsjahr; 057 = 57. Arbeits-/ Produktionstag im Unternehmen; 09 = Packplatz)
 (GTIN standard, NVE (SSCC) labelling possible)
 Lot number: 9-digit internal number at the packaging (e.g. 201505709: 2015 = production year; 057 = 57th work/ production day in the company; 09 = packing station))

Metalldetektion CCP (Metal-detection CCP)

19.10.2022

Das Endprodukt durchläuft einen Metalldetektor kurz vor oder in der Endverpackung. Hierbei werden Mindest-Grenzwerte von 3,0 mm Fe, 4,0 mm NonFe und 4,0 mm SS eingehalten.
 (The final product is checked by metal-detection directly before or in the packing process. Minimum threshold values of 3.0 mm Fe, 4.0mm NonFe and 4.0 mm SS are being met.)

Optimale Lagerung (Storage Conditions)

01.09.2015

Relative Luftfeuchtigkeit	max. 65 %
Temperatur	min. +8 °C, optimal +10 °C bis +15 °C
(Relative humidity)	max. 65 %
Temperature	min. +8 °C, optimum +10 °C to +15 °C)

Mindesthaltbarkeit (Shelf Life) // Restlaufzeit (Remaining Shelf Life)

01.07.2024

Standardverpackung, originalverschlossen	10 Monate // 7 Monate
(Standard packaging, originally sealed)	10 months // 7 months)

Zertifizierungen (Certifications)

08.07.2021

FSSC 22000	zertifiziert seit 2013
(FSSC 22000)	certified since 2013)

HACCP (HACCP)

01.09.2015

Für das Produkt, die Produktion wie auch für sämtliche zugehörige Prozesse sind ein HACCP-Konzept, Verfahrens- und Arbeitsanweisungen umgesetzt.
 (A recognized HACCP concept, process and work instructions are implemented for the product, the production as well as for all according processes.)

Begasung (Fumigation)

01.09.2015

Nein (No)

Bestrahlung (Irradiation)

01.09.2015

Nein (No)

GVO-Status (GMO Status)

17.05.2017

Alle eingesetzten Rohstoffe sind nach dem derzeitigen Kenntnisstand der Wissenschaft genetisch nicht verändert, bestehen nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bzw. enthalten keine GMO. Entsprechende Erklärungen von und/ oder vertragliche Vereinbarungen mit den Vorlieferanten liegen vor. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %, bezogen auf die einzelne Zutat. Es besteht keine Kennzeichnungspflicht. (VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003)

(Based on the present state of knowledge in science all raw materials used are not genetically modified, do not consist of genetically modified organisms (GMO) and do not contain GMO. Such statements of and/ or agreements with the suppliers are existent. Thereof excluded are accidentally or technical unavoidable contaminations with genetically modified material up to a threshold level of 0.9 %, in relation to the single ingredient. A labelling obligation is not demanded. (VO (EG) No. 1829/2003 and 1830/2003))



Koenig Backmittel GmbH & Co. KG

Rechtliche Grundlagen (Legislation) 01.09.2015

Die gelieferte Ware und die zur Herstellung verwendeten Roh- und Packstoffe entsprechen den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Gesetzen, Verordnungen und Richtlinien auf nationaler und EU-rechtlicher Ebene, sowie den Bestimmungen der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches in den jeweils zum Lieferzeitpunkt gültigen Fassungen.
(The delivered goods and the raw and packaging materials, used for manufacturing, comply with the general food regulatory laws, regulations and directives of national law and EU law as well as the provisions of the German Food Code guidelines in the relevant version at the time of delivery.)

Kommentare/ Anmerkungen (Annotations) 01.09.2015

Es handelt sich bei allen analytischen Angaben um Durchschnittswerte, da die Werte mit den jährlichen Ernten schwanken können.
(All analytic data are average values as they might vary with the annual crops.)

Die Weitergabe der Rezeptur oder anderer Details aus der Spezifikation an Dritte ist untersagt.
Diese Spezifikation ist Bestandteil des Liefervertrages.
(It is prohibited to circulate the recipe or any other specification detail to third parties. This specification is integral part of the contracts for delivery.)

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist seitens der Firma Koenig Backmittel GmbH & Co. KG auch ohne Unterschrift gültig.
(This specification has been generated electronically and is on the part of Koenig Backmittel GmbH & Co. KG valid without signature.)

Vom Kunden zu unterzeichnen! / To be signed by customer!

Geprüft und akzeptiert (Verified and accepted):

ORT (PLACE): _____

DATUM (DATE): _____

Firmenstempel und Unterschrift
(Stamp and legally binding signature)

Spezifikation erstellt am (Specification issued)	01.09.2015	Judith Notzon
Spezifikation geändert am (Specification modified)	22.04.2024	Daniel Genings
Spezifikation freigegeben am (Specification released)	01.07.2024	Andrea Bierwirth