

Version: 01	Rohmaterialspezifikation	
Erstellt am: 01.01.2025		
Druckdatum: 19.01.2026		

Adresse	
Hersteller / Lieferant:	Ruth Schokoladenwerk GmbH
Strasse:	Metternichstr. 7
PLZ:	44867
Ort:	Bochum – Wattenscheid
Land:	Deutschland
Telefon:	+49 (0) 2327 320414
Telefax:	+49 (0) 2327 339 39
Homepage:	www.ruth-online.de
E-Mail:	service@ruth-online.de
Ansprechpartner:	Herr Detlef Ruth

Maßnahmen zur Erhaltung der Qualität	Spezifikation	Datum
☒ HACCP Konzept integriert	☒ Neu gültig ab	01.01.2026
	☐ Ersatz gültig ab Ersetzt Version vom	

Produktbeschreibung	
Artikel-Nummer:	1.6400.0250
Ruth-Bezeichnung:	GLANZ-fix, 250 ml Lebensmittellack
Verkehrsbezeichnung:	Überzugsmittel Schellack (E 904)
Nettogewicht:	0,214 kg
Bruttogewicht:	0,275 kg
Gebindegröße:	250 ml
Präferenzursprung:	Deutschland
EAN-13:	4052856018308
Zolltarif-Nr.:	38249992

Dieses Produkt ist:	ja	nein
Für Vegetarier geeignet (keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch-, Ei- und Honigprodukte)	☒	☐
Für Ovo-Vegetarier geeignet (keine Zutaten tierischer Herkunft außer Ei- und Honigprodukte)	☒	☐
Für Lacto-Vegetarier geeignet (keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch- und Honigprodukte)	☒	☐
Für Veganer geeignet (keine Zutaten tierischer Herkunft)	☐	☒

Version: 01 Erstellt am: 01.01.2025 Druckdatum: 19.01.2026	Rohmaterialspezifikation	
--	-----------------------------------	---

Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)			
Zutaten / Zusatzstoffe:	E-Nr.:	Herkunftsland, wenn nicht EG:	Sonstiges:
Ethanol			Ethanolgehalt : über 60 %, leichtentzündlich
Überzugsmittel: Schellack	E904		
Treibgas : Stickstoff (N)	E941		

Deklaration in der Zutatenliste nach LMIV (VO 1169/2011(EU)) und LMKV, BRD
Überzugsmittel Schellack oder Überzugsmittel E904

Einsatzgebiet
Für Lebensmittel begrenzte Verwendung. Oberflächenspray. Überzugsmittel für Süßwaren / Marzipan

Sonstige Hinweise
Achtung: Entzündbares Aerosol. Behälter steht unter Druck: Kann bei Erwärmung bersten. Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen und anderen Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen. Nicht gegen offene Flamme oder andere Zündquelle sprühen. Nicht durchstechen oder verbrennen, auch nicht nach Gebrauch. Vor Sonnenbestrahlung schützen. Nicht Temperaturen über 50 °C/122 °F aussetzen. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kann bei Verwendung explosionsfähige/entzündbare Dampf/Luft-Gemische bilden.



Version: 01 Erstellt am: 01.01.2025 Druckdatum: 19.01.2026	Rohmaterialspezifikation	
--	-----------------------------------	---

Nährwertdeklaration (pro / 100g)	
Nach Durchtrochnung	
Brennwert:	0 kJ
	0 kcal
Fett:	nicht relevant
- davon gesättigte Fettsäuren:	nicht relevant
Kohlenhydrate:	0 %
- davon Zucker:	0 %
Eiweiß:	nicht relevant
Salz:	nicht relevant
Werte sind analytisch bestimmt:	☐
Werte sind berechnet:	☒

Sensorische Beschreibung	
Aussehen	arteigen
Farbe	arteigen
Geschmack	Neutral (nach Durchtrochnung)
Textur	Flüssig (Aerosol-Dose)

Allergene gemäß Verordnung 1169/2011 (EU)					
Kategorie	Als Zutat		Cross-Over		Sonstiges
	ja	nein	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Krebstiere u. Krebstier-Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☒	☐	☒	

Version: 01 Erstellt am: 01.01.2025 Druckdatum: 19.01.2026	Rohmaterialspezifikation	 RUTH
--	-----------------------------------	---

Milch und Milcherzeugnisse, einschl. Laktose	☐	☒	☐	☒	
Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) u. Schalenfrüchte-Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Sesam und Sesam-Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/ l als SO2 angegeben	☐	☒	☐	☒	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Weichtiere und Weichtier-Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	

Mikrobiologische Kennzahlen (KBE / g)	
Mikroorganismus	Wert
Aerobe mesophile Keime	max. 1.000 in 1 g
E. coli	negativ in 10 g
Hefen	max. 50 in 1 g
Schimmelpilze	max. 50 in 1 g
Salmonellen	negativ in 25 g
Sonstiges	

Lager - und Transportbedingungen	
Temperatur:	☐ ≤ 10°C
	☐ ≤ 15°C
	☒ ≤ 21°C
Hinweis:	
Relative Feuchte:	20 % - 60 %

Haltbarkeit	
Ab Produktion:	24 Monate
Ab Anlieferung:	18 Monate

Version: 01 Erstellt am: 01.01.2025 Druckdatum: 19.01.2026	Rohmaterialspezifikation	
--	---------------------------------	---

Kennzeichnung / Rückverfolgbarkeit				
	Gebinde		Lieferschein	
Produktionsdatum:	☐ ja	☒ nein	☐ ja	☒ nein
Mindesthaltbarkeitsdatum:	☒ ja	☐ nein	☐ ja	☒ nein
Lot-Nr./ Chargen Nr.:	☒ ja	☐ nein	☒ ja	☐ nein
Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist jederzeit gewährleistet: ☒ ja ☐ nein				

Fremdkörpermonitoring		
	Ja	Nein
Das Produkt wird auf Fremdkörper untersucht?	☒	☐
Falls ja, auf welche?	Womit?	
☒ Glas	☒ Glaspolitik	
☒ Plastik	☒ Plastikpolitik	
☒ Holz	☒ Holzpolitik	
☒ Fremdkörper	☒ Sieb / Filter	

GVO / Bestrahlung		
	Ja	Nein
Enthält das Produkt Rohstoffe, Zusatzstoffe, Enzyme oder Verarbeitungshilfsstoffe (Lösungsmittel / Trägerstoffe) aus gentechnisch veränderten Organismen?	☐	☒
Wenn ja, welche:		
Besteht für das Produkt eine Kennzeichnungspflicht nach den Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 ?	☐	☒
Wurde das Produkt bestrahlt oder enthält bestrahlte Komponenten bzw. Nanomaterialien ?	☐	☒
Wenn ja, welche und welche Art von Strahlung:		

Version: 01 Erstellt am: 01.01.2025 Druckdatum: 19.01.2026	Rohmaterialspezifikation	
--	-----------------------------------	---

Ernährungsformen		
	enthalten	nicht enthalten
Alkohol (Hinweis: Nach Durchtrocknung ist kein Alkohol mehr enthalten!)	☒	☐
Aromen		
Natürliche Aromastoffe	☐	☒
Naturidentische Aromastoffe	☐	☒
Synthetische Aromastoffe	☐	☒
Farbstoffe		
Natürliche Farbstoffe	☐	☒
Naturidentische Farbstoffe	☐	☒
Synthetische Farbstoffe	☐	☒
Tierische Bestandteile		
Bestandteile von Huhn	☐	☒
Bestandteile von Schwein	☐	☒
Bestandteile von Rind	☐	☒
Bestandteile von Schaf	☐	☒

Bestätigung
Das Produkt wird unter Einhaltung der jeweils geltenden Gesetze, Richtlinien und Verordnungen der BRD und der Europäischen Gemeinschaften in den Verkehr gebracht. Die hier enthaltenen Angaben unterliegen unserem derzeitigen Wissensstand. Wir übernehmen für die Empfehlungen keine Garantie und lehnen jegliche Haftung hinsichtlich des Einsatzes der von der Ruth Schokoladenwerk GmbH gelieferten Rohstoffe ab, da sich dieser unserer Kontrolle entzieht. EDV-erstelltes Dokument, gültig auch ohne Unterschrift.