



Produktspezifikation / Product specification

| |
|--|
| 1. Produkt / Product: Glimmerzucker Glimmer Silber / Glimmer sugar glimmer silver |
|--|

2. Produzent / Producer

| Firma / company | Ansprechpartner / contact person |
|-------------------------|-------------------------------------|
| ZUCCEROO GmbH | Peter Forsch |
| Rudolf-Diesel-Straße 12 | E-Mail: info@zucceroo.com |
| 66919 Weselberg | |
| Tel. (49) 6333 60280 | Aileen Leidner |
| Fax (49) 6333 602814 | E-Mail: aileen.leidner@zucceroo.com |

3. Informationen über den Artikel / informations about the item

| | |
|--|---|
| Produktbezeichnung / product name | Glimmerzucker Glimmer Silber / Glimmer sugar glimmer silver |
| Verkehrsbezeichnung / legal declaration | Rübenzucker, fest mit Zusatz von Farbstoffen. / beet sugar, solid with the addition of colorants |
| Artikelnummer / Item number | 50126 GZ |
| Zolltarifnummer / Custom number (CN-Code) | 17049081 |
| Produktbeschreibung / Product description | Zum Dekorieren von Back- und Süßwaren / For decorating bakery and confectionery |
| Anwendungshinweise /application notes | nicht zum Mitbacken geeignet / not suitable for baking |
| Aufbewahrungshinweise / Storage instructions | trocken, 16-22°C / dry, 16-22°C |
| Produktionsländer / Production countries | Deutschland / Germany |
| Abpackland / Pack land | Deutschland / Germany |
| MHD / BBD | 24 Monate / 24 months |
| EAN-Code | 4058515501266 |

4. Sensorik / sensors

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Geruch / smell | neutral / neutral |
| Geschmack / taste | süß / sweet |
| Konsistenz / consistency | hart / hard |
| Aussehen / appearance | glatt / smooth |



Produktspezifikation / Product specification

5. Zutaten / ingredients gem. VO (EU) 1169/2011

| |
|---|
| Zucker / sugar |
| Farbstoffe / colours: E 153, E 171 |
| Trägerstoff / carrier: E 555 |
| Überzugsmittel / glazing agent: Schellack / shellac |

6. Nährwertangaben / nutrition values pro / per 100 g

| | |
|--|-------|
| Brennwert / energy (kJ) | 1.699 |
| Brennwert / energy (Kcal) | 406 |
| Fett/ fat (g) | 0 |
| . davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates (g) | 0 |
| Kohlenhydrate / carbohydrate (g) | 99,96 |
| . davon Zucker / of which sugars (g) | 99,96 |
| Eiweiß / protein (g) | 0 |
| Salz / salt (g) | 0 |

7. Mikrobiologische Parameter / microbiological parameters

| Microorganismen | Wert / value | Methode / method |
|--|--------------|---|
| Aerobe mesophile Keimzahl / aerobic mesophilic count (KBE/g) | <10 | DIN EN ISO 4833-1 (2013-12); ASU L 00.00-88/1 (2014-05) |
| Hefen / yeasts (KBE/g) | <10 | ASU L 01.00-37 (1991-12) |
| Schimmelpilze / molds (KBE/g) | <10 | ASU L 01.00-37 (1991-12) |
| Salmonellen (KBE/g) | negativ | DIN EN ISO 6579 (2007-10) |
| Osmotolerante Hefen (KBE/g) | <10 | Mikrobio. Für Milchwirtschaftler, Münch u. Grillenberger 1989 Kap. 5.4.3 (1989) |

8. Chemische und Physikalische Untersuchungen / chemical and physical investigations

| Chemisch / chemical | Wert / value | Einheit / unit |
|---|--------------|----------------|
| aw-Wert / water activity | 0,3/23°C | / |
| pH-Wert/ pH value | 6,9 | / |
| Brix / brix | 99,3 | g/100g |
| Physikalisch / physically | Wert / value | Einheit / unit |
| Schüttgewicht / bulk weight | / | |
| Trockensubstanz / dry matter | 99,9 | g/100g |
| Korngrößenverteilung / particle size distribution | / | |
| Fremdkörperkontrolle / foreign body control | Sieben | |



Produktspezifikation / Product specification

9. Allergen Information / allergene information gem. VO (EU) 1169/2011

| Allergene / allergens | Enthält nicht / does not contain | Enthält / contain | kann Spuren enthalten / may contain traces |
|---|----------------------------------|-------------------|--|
| Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten | | | X |
| Krebstiere / crustaceans | X | | |
| Eier / eggs | X | | |
| Fische / fish | X | | |
| Erdnüsse / peanuts | X | | |
| Sojabohnen / soybeans | X | | |
| Milch+Lactose / milk+lactose | X | | |
| Schalenfrüchte / peel fruits | X | | |
| Sellerie / celery | X | | |
| Senf / mustard | X | | |
| Sesam / sesame | X | | |
| Schwefeldioxid und Sulfite / | X | | |
| Lupinen / lupin | X | | |
| Weichtiere / molluscs | X | | |

10. Informationen zu Ernährungsformen / Information about Diets

| | Ja / Yes | Nein / No |
|---|----------|-----------|
| Halal Zertifikat / halal certificate | | X |
| Kosher Zertifikat / kosher certificate | X | |
| Laktosefrei / lactose free | X | |
| Glutenfrei / gluten free | | X |
| frei von ionisierten Strahlen / free of ionized radiation | X | |
| Vegetarisch / vegetarian | X | |
| Vegan / vegan | | X |
| Bio-Produkt / organic product | | X |

| | |
|--|--|
| Informationen für sensible Verbrauchergruppen/ Information on sensitive consumer groups | |
|--|--|



Produktspezifikation / Product specification

11. Gentechnisch veränderter Organismen / Genetically Modified Organism

Es wird bestätigt, dass das Produkt nach den europäischen Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen nicht kennzeichnungspflichtig ist.

It is confirmed that the product does not need to be labeled in accordance with European regulations (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No 1830/2003 on the traceability and labeling of genetically modified organisms.

12. Konformitätserklärung

Wir bestätigen, dass alle Primärverpackungen, in denen unsere Erzeugnisse geliefert werden, lebensmittelecht bzw. für Lebensmittel geeignet sind und der EU VO 1935/2004 und EU VO 10/2011 entsprechen.

We hereby confirm that all packages and packaging materials used for our products are food safe and suitable for food respectively and correspond to EU VO 1935/2004 and EU VO 10/2011.

13. Codierung MHD und Lot-Nummer / encoding BBD and batch-number

| | |
|---|---|
| Codierung MHD / encoding BBD | TT.MM.JJJJ / DD.MM.YYYY |
| Codierung Lot-Nummer / encoding batch-number | Herstellungsjahr Artikelnummer Herstellungsdatum / year of production item-number date of production |



Produktspezifikation / Product specification

14. Zusatzklärung / Additional Statement

Dieses Produkt entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammen gestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Alle Aussagen die wir zu Allergenen machen, werden auf Grundlage der Informationen, die wir von unseren Lieferanten erhalten, ergänzt durch die von uns durchgeführten internen Maßnahmen, vorgenommen. Wir berücksichtigen die Grundsätze einer guten Herstellungspraxis (GMP) und haben ein HACCP-Konzept aufgebaut.

This product complies with the currently applicable food law regulations of Federal Republic of Germany and the European Union. All information was carefully put together and correspond to our current state of knowledge. Everyone says that to make allergens are based on the information we receive from our suppliers received, supplemented by our internal measures. We respect the principles of Good Manufacturing Practice (GMP) and have one HACCP concept built.

Keine Garantien auf Richtigkeit und Vollständigkeit. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen erfasst. Diese Spezifikation ist solange gültig, bis Sie eine veränderte Version von uns erhalten.

No guarantee on correctness and completeness. All information has been collected to the best of our knowledge. This specification is valid until you receive a changed version from us.

Dieses Produktdatenblatt wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig. / This data sheet is automatically generated and valid without signature.