



Produktspezifikation / Product specification

1. Produkt / Product: Glimmerzucker Glimmer Orange / Glimmer sugar glimmer orange
--

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 Orange / Glimmer sugar glimmer orange
Verkehrsbezeichnung / legal declaration	Rübenzucker, fest mit Zusatz von Farbstoffen/ solid with the addition of coloring agents
Artikelnummer / Item number	50135 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	4058515501358

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 101, E 120, 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. Zusatzerklärung / 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.