

HARIBO	Produktpass 10170	Bezeichnung: A&V 1.3 Anlage 1B
		Index: 3 M3
		Seite: 1 von 4
		Stand: 02/2014
		Druckdatum: 27.11.2014

1. Verkaufsbezeichnung: Lakritz Schnecken

2. Bezeichnung des Lebensmittels: LAKRITZ

3. Nettofüllmenge: 1270 g

4. Hinweise:

keine besonderen Hinweise

5. Zutaten:

Brauner Zuckersirup; **Weizenmehl**; Glukosesirup; Stärke; Süßholzextrakt (3 %); Aroma; Kochsalz; Überzugsmittel: Bienenwachs weiß und gelb, Carnaubawachs.

6. Allergene lt. EU-Verordnung:

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse

Weitere Informationen siehe nachfolgend "Allergen-Grundsatzbrief".

7. Nährwerte (pro 100 g):

Energie	1343 kJ/317 kcal
Fett	0,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	74 g
- davon Zucker	47 g
Eiweiß	3,0 g
Salz	1,2 g

8. Mindesthaltbarkeitsdauer:

MHD: 12 Monate

9. Aufbewahrungshinweis:


Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen.

10. Ideale Lagerbedingungen:

Transporttemperatur:	5-25 °C
Lagertemperatur:	13-25 °C
Relative Luftfeuchte:	50-60 %

11. Mikrobiologische Angaben:

Gesamtkeimzahl:	< 10 000 KBE/g
Hefen:	< 100 KBE/g
Schimmelpilze:	< 100 KBE/g

	<p style="text-align: center;">Produktpass 10170</p>	<p>Bezeichnung: A&V 1.3 Anlage 1B Index: 3 M3 Seite: 2 von 4 Stand: 02/2014 Druckdatum: 27.11.2014</p>
---	--	---

12. GVO:

Weitere Informationen siehe nachfolgend "GVO-Grundsatzbrief".

13. Qualitätsrelevante Kriterien:

Zertifiziert nach IFS (beinhaltet das HACCP-Konzept und die Rückverfolgbarkeit).

14. Elektronische Unterschrift:

Elektronisch erzeugtes Dokument, ohne Unterschrift gültig und rechtsverbindlich.

HARIBO	Produktpass	Bezeichnung:	A&V 1.3 Anlage 1B
	Allergen-Grundsatzbrief	Index:	3 M3
		Seite:	3 von 4
		Stand:	02/2014
		Druckdatum:	27.11.2014
	10170		

Allgemeine Information zur Allergensituation

Die gesetzlichen Forderungen zum Informationsbedarf der Allergendeklaration sind in der Richtlinie 2000/13/EG und allen aktuellen Erganzungsrichtlinien geregelt. Hiervon sind die folgenden vierzehn wichtigsten, allergen wirksamen Substanzklassen betroffen:


- Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnussenerzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, d.h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben
- Lupine und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Grundsätzlich ist es ein Firmenziel von HARIBO, allergene Stoffe in unseren Produkten zu vermeiden. Dazu wird eine sehr sorgfältige und kritische Auswahl der Rohstoffe und deren Lieferanten getroffen. Einige Produkte weisen jedoch aufgrund der Rezeptur Bestandteile mit allergenem Potential auf. In solchen Fällen wird dieser Sachverhalt **explizit in dem Produktpass** ausgewiesen.

Für bestimmte Verarbeitungserzeugnisse wie beispielsweise Glukosesirup / Dextrose auf Weizenstarkebasis ist nach wissenschaftlichen Erkenntnissen nachweislich kein allergenes Potential mehr vorhanden. Diese Verarbeitungsprodukte sind daher nach Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG (siehe auch Anl. 3 LMKVO!) und allen aktuellen Erganzungsrichtlinien ausgenommen. Die betreffenden Verarbeitungserzeugnisse werden deshalb im **HARIBO-Produktpass** entsprechend der EU- Kommissions-Entscheidung **nicht** als Zutat mit allergenem Potential berücksichtigt.

Zusätzlich möchten wir Sie in Bezug auf **Kreuzkontaminationen** wie folgt informieren: Kreuzkontaminationen können in der gesamten Lebensmittelkette - von der landwirtschaftlichen Urproduktion bis zum Verbraucher - nicht mit 100 %iger Sicherheit ausgeschlossen werden. In unseren HACCP-Studien bzw. unserem Allergenmanagement werden die Kontaminationsrisiken ständig überprüft und durch entsprechende organisatorische bzw. technologische Maßnahmen werden die noch vorhandenen Risiken weiter reduziert. Dazu gehören selbstverständlich auch Vorgaben für die Vorlieferanten.

Dieses Schreiben wurde in Zusammenarbeit mit der Rechtsabteilung, der Qualitätssicherung, der Betriebsleitung, der Technischen Leitung und des Labors von HARIBO erstellt und autorisiert und stellt den aktuellen Stand des Wissens bei HARIBO dar. Bei Veränderung der rechtlichen Situation oder des internen Wissensstandes kommen wir unserer aktiven Informationspflicht nach, indem wir diesen Grundsatzbrief aktualisieren und mit erhöhter Versionsnummer wieder ausgeben.

	Produktpass GVO-Grundsatzbrief 10170	Bezeichnung: A&V 1.3 Anlage 1B Index: 3 M3 Seite: 4 von 4 Stand: 02/2014 Druckdatum: 27.11.2014
---	---	--

Allgemeine Information zur GVO-Situation

Hiermit bestätigen wir, dass die von unserer Firma produzierten und an den Handel gelieferten Produkte nicht nach den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebensmittel- und Futtermittel* kennzeichnungspflichtig sind.

* Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.

Dieses Schreiben wurde in Zusammenarbeit mit der Rechtsabteilung, der Qualitätssicherung, der Betriebsleitung, der Technischen Leitung und des Labors von HARIBO erstellt und autorisiert und stellt den aktuellen Stand des Wissens bei HARIBO dar. Bei Veränderung der rechtlichen Situation oder des internen Wissensstandes kommen wir unserer aktiven Informationspflicht nach, indem wir diesen Grundsatzbrief aktualisieren und mit erhöhter Versionsnummer wieder ausgeben.