SUNCONE s.r.o.
Dukelských bojovníků 2945/152
CZ-67181 Znojmo
e-Mail: waffelfabrik@suncone.cz
http://www.suncone.cz

Produkt Spezifikation / Product specification

Art.no. 530

Datum: 15.10.2014

Produkt (product):

LOTUSBECHER

Maße-Länge/∅ (Size-length/∅) : ***100 mm, Ø 80 mm (form)***

Inhalt-Stk. (Contents-pcs.) : ***180*** *Gewicht-Stk. (weight pcs.):* ***8,7 – 9,5 g***

Art.-Nr. beim Lieferant *(Supplier´s article no.)*:

530

Hersteller *(manufacturer)*

Hersteller *(manufacturer)*: **SUNCONE s.r.o.**

Anschrift, Land *(address, country)*: **Dukelských bojovníků 2945/152, 67181 Znojmo (Czech Republic)**

Ansprechpartner Verkauf *(person to contact Purchase)*:

Jana Kocholová

Tel. *(Phone)*: **+420-515-210 611**

Fax *(Fax)*: **+420-515-22 45 17**

E-mail: **kocholova@suncone.cz**

Ansprechpartner Qualitätssicherung *(person to contact Quality management)* :

Mgr. Veronika Landšperská

Tel. *(Phone)*: **+420-515-210 610**

Fax *(Fax)*: **+420-515-22 45 17**

E-mail: **landsperska@suncone.cz**

1. Logistische Angaben *(logistics details)*

1.1 Verpackungsart, Gebindegröße *(Type of packing, size of package)*:
cardboard (single-wall corrugated board) 525x265x245 mm
plastic bag 550x300x660 mm
paper-stripes 430x220 mm

1.1.1 Kleinste Verpackungseinheit ist frei von Kontaminationsgefahren z.B. durch Metallklammer und ähnliches *(smallest sales unit id free from dangers of contamination, for e.g. metal clips)*

☒ **ja *(yes)*** ☐nein *(no)*

1.2 Angaben auf der Verpackung wie MHD, Chargennummer *(codes like BBD, batch code)*:
best before date, batch-code

1.2.1 Codierung aufgeschlüsselt anhand eines Beispiels *(Meaning of code explained by example)*:
batch-code: 140073 **best before date: DD-MM-YY**
14 (year)
007 (ordinal number of day in year)
3 (shift-number = 1, 2 or 3)

1.3 Haltbarkeit *(shelf life)*: **24 months**

1.4 Anlieferungstemperatur *(temperature at delivery)*: **ordinary temperature**

1.5 Lagerbedingungen: Temperatur, Luftfeuchtigkeit etc. *(storage conditions: temperature, RH etc.)* :
dry storage, prevent from moisture
fragile goods

2. Beschreibung der sensorischen Qualität *(description of perceived quality)*

2.1 Aussehen und Farbe *(product appearance and colour)*: **uniformly pressed cone baked to golden brown**

2.2 Geruch *(smell)*: **specific for bakery product**

2.3 Geschmack *(taste)*: **slightly sweet, free from foreign taste and odour**

3. Zutatenliste *(List of ingredients)*

Zutaten in absteigender Reihenfolge, Angabe laut LMKV *(ingredients, according to the German Food Designation Decree "LMKV")*	E-Nummer *(E- number)*	Nähere Angaben wie Herkunftsland, Zusatzstoffe, Aromen, Art der Herkunft, sowie gehärtete oder ungehärtete Fette *(details like origin, additifs, flavours, type of origin as well as hardened and un-hardened fats)*		%
wheat flour			**AT**	
sugar			**CZ**	
corn starch		**(non-GMO corn)**	**SK**	
vegetable fat		**(coconut oil)**	**PH, ID**	
emulsifier: lecithin	**E322**	**sunflower lecithin**	**AR**	
natriumbicarbonat	**E500 ii**		**DE**	
salt			**DE**	

4. Physikalisch-chemische Angaben *(physical-chemical details)*

Parameter *(parameter)*	Methode *(method)*	Sollwert *(theoretical value)*	Toleranz *(tolerance)*
Trockenmasse *(dry matter)*:	**iternal prescript, Gravimetrie**	**94,84**	**±2,2**

5. Mikrobiologische und hygienische Angaben *(microbiologic and hygienic standards)*

Parameter *(parameter)*	Methode *(method)*	KBE / g *(target value)*
Gesamtkeimzahl *(total number of germs)* :	**ČSN EN ISO 4833**	**<1*10¹**
Coliforme Keime *(germs coliformes)*:	**ČSN EN ISO 4832**	**<1*10¹**
Staph. aureus	**ČSN EN ISO 6888-1**	**<5*10¹**
Salmonellen *(Salmonella)* / 25g:	**ČSN EN ISO 6579**	**negativ**
Hefen, Schimmel *(yeast, mould)*:	**ČSN ISO 7954**	**<1*10¹**

Das Produkt ist frei von sonstigen pathogenen Mikroorganismen.
(The product is free of any other pathogenous microorganisms.)

6. Ernährungsphysiologische Angaben *(details of nutritive physiology)*:

☒ **Analysiert** *(analyzed)* ☐ Berechnet *(calculated)*

	g / 100 g		g / 100 g
6.1 Brennwert kJ *(energy value kJ)*:	**1693**	6.5 Fett *(fat)*:	**5,17**
6.2 Brennwert kcal *(energy value kcal)*:	**400**	gesättigte FS *(saturated fatty acid)*	**2,71**
6.3 Eiweiß *(protein)*:	**10,04**	Transfettsäuren *(trans fatty acid)*	
6.4 Kohlenhydrate *(carbohydrates total)*:	**75,9**	6.6 Stärke *(starch)*:	**67,87**
davon Zucker *(of which sugars)*	**8**	6.7 Aschegehalt *(ash content)*	**1,01**
		6.8 Salz (salt)	**0,52**

7. Vitamine und Mineralstoffe *(vitamins and minerals)*:

Mineralien *(minerals / minéraux)*	**g / 100g**
Natrium *(sodium)*	**0,208**

8. Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU Einstufung *(use of ingredients with allergenic potential as per EU rating)*

	Im Produkt laut Rezeptur enthalten *(according. recipe included)*	In anderen Produkten enthalten – Kreuzkontamination *(included in other products – cross contamination)*	Herkunft des Allergens *(origin of allergen)*
Gluten aus welchem Getreide *(gluten from what cereal crop?)*	**Yes**	**Yes**	**wheat flour**
Krebs und Muscheltiererzeugnisse *(crustacea and products)*	**No**	**No**	**xxx**
Fisch und -erzeugnisse *(fish or fish products)*	**No**	**No**	**xxx**
Eigelb und -erzeugnisse *(egg yolk or products)*	**No**	**Yes**	**dried egg yolk**
Hühnerei-Eiweiß und -erzeugnisse *(hen egg protein or products)*	**No**	**No**	**xxx**
Erdnüsse und -erzeugnisse *(peanuts and products)*	**No**	**No**	**xxx**
Soja und -erzeugnisse *(soy and products)*	**No**	**No**	**xxx**
Kuhmilcheiweiß *(cow lactoprotein)*	**No**	**Yes**	**milk powder**
Milchzucker *(lactose)*	**No**	**Yes**	**milk powder**
Schalenfrüchte und -erzeugnisse (Nüsse) *(shell fruits and products (Nuts))*	**No**	**No**	**xxx**

Sellerie und -erzeugnisse *(celery and products)*	**No**	**No**	**xxx**
Senf und -erzeugnisse *(mustard and products)*	**No**	**No**	**xxx**
Sesamsamen und -erzeugnisse *(sesam seeds and products)*	**No**	**No**	**xxx**
Schwefeldioxid und Sulfite SO_2 *(sulphur dioxide)* (E220 - E228)	**No**	**No**	**xxx**
Lupine und Lupinenerzeugnisse *(Lupin and products thereof)*	**No**	**No**	**xxx**
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse *(Molluscs and products thereof)*	**No**	**No**	**xxx**

9. Garantie *(warranty)*

Für die nachfolgenden Punkte müssen Garantieerklärungen vorliegen:
Warranty statements are to be provided for the following points:

9.1	Ausschluss von bestrahlten Lebensmitteln und Zutaten.	☒ **Ja**	☐ Nein
	Product is free of radiation - contaminated food stuffs and ingredients.	☒ ***Yes***	☐ *No*
	Ausschluss von genmanipulierten pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln.	☒ **Ja**	☐ Nein
	Food is free of genetically engineered vegetable or animal food stuffs.	☒ ***Yes***	☐ *No*
	Ausschluss von Milch und Milchprodukten britischen, irischen und schweizerischen Ursprungs.	☒ **Ja**	☐ Nein
	Product does not contain any milk or dairy products originating from Great Britain, Ireland or Switzerland	☒ ***Yes***	☐ *No*
9.2	Die Rückverfolgbarkeit dieses Produktes wird vom Fertigprodukt bis zur Rohwarenlieferung nach der Verordnung EG Nr. 1830 / 2003 garantiert.	☒ **Ja**	☐ Nein
	The supplier guarantees the traceability and labelling requirements of the Regulation (EC) 1830 / 2003.	☒ ***Yes***	☐ *No*
9.3	Ausschluss aller Fremdkörperrisiken durch Anwendung eines anerkannten HACCP-Systems	☒ **Ja**	☐ Nein
	Exclusion of every foreign bodies due to use of an accepted HACCP-system	☒ ***Yes***	☐ *No*

10. Lebensmittelrechtliche Bestätigung *(Confirmation in acc. with Food Laws)*

Die Ware entspricht den jeweils gültigen Rechtsvorschriften und den für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften. Sie wird unter Einhaltung der jeweils geltenden Gesetze, Richtlinien, Verordnungen einschließlich aller Schadstoffhöchstmengenverordnungen, der Chemikalien-Verbots-Verordnung und Empfehlungen des EU- Lebensmittel-rechtes in den Verkehr gebracht.
Die Ware muss durch eindeutige Kennzeichnung identifizierbar und jederzeit rückverfolgbar sein (Produktionscodierung, MHD).
Transportbehälter entsprechen ebenfalls den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

The product meets both the relevant valid legal provisions and the special provisions which may govern the particular range of goods. It is distributed in keeping within the relevant valid laws, guidelines and regulations, including all regulations governing the maximum level of toxic agents and the Chemical Prohibition Act for Food, and the recommendations made under EU Food Laws.
The product is to be clearly marked and its origin shall be traceable at all times (production coding, sell-by-date).
The containers must also be in compliance with the provisions of the Food Laws.

11. Gentechnik *(genetic engineering)*

11.1	Handelt es sich bei dem Produkt um einen GVO oder ist das Produkt aus einem GVO hergestellt? Wenn Ja, welche Zutaten: _____	☐ Ja	☒ **Nein**
	Is it a GMO product or does it consist on a GMO product? *If Yes, which ingredients:* _____	☐ *Yes*	☒ ***No***
11.2	Ist das Produkt zu kennzeichnen gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003?	☐ Ja	☒ **Nein**
	Is the product marked like the prescription (EG) Nr. 1829/2003 and Nr. 1830/2003?	☐ *Yes*	☒ ***No***

11.3 Welche Maßnahmen wurden getroffen, um die vollständige Rückverfolgbarkeit der eingesetzten Hilfsstoffe und Zutaten zu gewährleisten und so die Abwesenheit gentechnisch modifizierter Organismen sicherstellen?

☐ Unbedenklichkeitserklärung der Vorlieferanten
☒ **GVO- Nachweis/ Zertifikat der Vorlieferanten**
☐ Sonstiges: _____

Which mearsure had been carried out, to save the complete Traceability of the used additives refer to the absence of genetic changed Organism?

☐ *document certifying that one has taxes, loans etc outstanding of the supplier*
☒ ***GMO proof/ Certificate of the supplier***
☐ *others:* _____

11.4 Besteht für das Produkt bzw. für alle Produkt enthaltenden Zutaten die Gefahr einer unbeabsichtigten, technisch unvermeidbaren Kontamination mit GVO? ☐ Ja ☒ **Nein**

Does the Product consist on ingredients which are in danger to be contaminated with GMO? ☐ *Yes* ☒ ***No***

Wenn Ja bei welchem Prozess- Schritt und mit welchem GVO kann eine Kontamination auftreten?
If Yes, in which process step and in which process step could occur a contamination?

_____

11.5 Wie stellen Sie sicher, dass das Produkt bzw. die im Produkt enthaltenden Zutaten bei einer unabsichtigten GVO Kontamination unter dem jeweils aktuell gültigem Schwellenwert für in der EU- nicht zugelassene, aber als sicher bewertete GVO liegt/en?

☐ eigene Laboruntersuchungen
Rhythmus und Methode: _____

☐ Laboruntersuchungen des Vorlieferanten
Rhythmus und Methode: _____

☒ **Erklärung/ vertragliche Vereinbarungen des Lieferanten**

How do you manage to make sure, that the product resp. the ingredients which have been used for the product, are under 0,9% of the max allowable threshold value of an unintentional GMO contamination?

☐ *own laboratory method*
frequency and method: _____

☐ *laboratory examinations of a pre - supplier*
frequency and method: _____

☒ ***declaration / contract agreements of the supplier***

12. Erklärung *(statement)*

Die Spezifikation ist in ihrer Fassung gegenseitig anerkannt und bildet die Vertragsgrundlage bei künftigen Bestellungen/ Kontrakten. Der Lieferant verpflichtet sich Änderungen von Produktinhaltsstoffen oder verwendeten Herstellverfahren unabhängig von der rechtlichen Zulässigkeit, nur nach Vereinbarung vorzunehmen.

The specifications as stated here have been mutually agreed upon and form the contractual basis for future orders. Irrespective of its legal permissibility, the supplier agrees not to amend any product ingredients or manufacturing processes that are used without first seeking prior agreement.

SUNCONE s.r.o.
Veronika Landšperská

Ort, Datum: ***Znojmo, 15.10.2014***
(Date, place and signature)