



Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 1

ArtNr: **3101**
 ArtBez: Mariandl Schmelz soft 10 kg Eimer / MB
 Zertifikat CU-RSPO SCCS-820313
 Charge:
 Version: 20 (gemäß Revision 6 Auflage 12/12)

Tests, Parameter: Spezifikation:

Verkehrsbezeichnung: Schmelzmargarine / margarine

Verordnung: VO (EG) Nr. : VO Margarine und Mischfetterzeugnisse

Sensorik:

Aussehen / Farbe: gelb / yellow
 Geruch / Geschmack: frisch, aromatisch nach Butter / fresh, butter flavour
 Konsistenz: weich / creamy

Analytische Werte:

Peroxidzahl (DGF C-VI 6a): 4.0 mEqu O2/kg
 Fettgehalt: 100 %
 Milchfettgehalt: 0 %
 freie Fettsäuren (DGF C-V2): 0.5 %
 Säurezahl (DGF C-V2): 1.0 ml KOH / g
 Wassergehalt: 0.3 %
 Geschmack (DGF C-II 1): 4 - 5 Punkte/points
 Schmelzpunkt (DGF C-IV 3a): 26 - 40 °C
 Rauchpunkt (DGF C-IV 9): °C

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 2

ArtNr: **3101**
 ArtBez: Mariandl Schmelz soft 10 kg Eimer / MB
 Zertifikat CU-RSPO SCCS-820313
 Charge:
 Version: 20 (gemäß Revision 6 Auflage 12/12)

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl (/g): §64 Abs. 1 LFGB L01.00-88	1000 max.
Hefen (/g): §64 Abs. 1 LFGB L01.00-37	10 max.
Schimmel (/g): §64 Abs. 1 LFGB L01.00-37	10 max.
coliforme Keime (/g): §64 Abs. 1 LFGB L01.00-54	3 max.
Escheria Coli (/g): §64 Abs. 1 LFGB L01.00-54	3 max.
Salmonellen (/25g): §64 Abs. 1 LFGB L01.00-20	negativ
Enterobakterien (/g): ISO 21528-2:2004 (E)	10 max.
sonstige Bemerkungen:	

Nährwertangaben in (g/100g) oder (g/100ml):

Brennwert (kJ / kcal):	3751/888 kJ/kcal
Eiweiß:	0 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Fett:	100 g
davon gesättigte Fettsäuren:	60 g
Ballaststoffe:	0 g
Salz:	0 g



Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 3

ArtNr: **3101**
ArtBez: Mariandl Schmelz soft 10 kg Eimer / MB
Zertifikat CU-RSPO SCCS-820313
Charge:
Version: 20 (gemäß Revision 6 Auflage 12/12)

Zutaten:

pflanzliches Fett, Aroma, Farbstoff Carotin / vegetable fats
and flavouring, colourant carotin

Verpackung:

EAN Code Umverpackung: 4003640032000
EAN Code Einzelverpackung:

Lagerbedingungen:

Lagertemperatur: 12 - 20 °C
kühl, trocken, lichtgeschützt / cool, dry, protected from light

Haltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate / month
Restlaufzeit: 6 Monate / month



Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 4

ArtNr: **3101**
 ArtBez: Mariandl Schmelz soft 10 kg Eimer / MB
 Zertifikat CU-RSPO SCCS-820313
 Charge:
 Version: 20 (gemäß Revision 6 Auflage 12/12)

Allergene:

Milch, Milcherzeugnisse:	nein / no
Laktose (>0,1g / 100g):	nein / no
Eier, Eierzeugnisse:	nein / no
Sojabohnen, Sojaerzeugnisse:	nein / no
glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen) u. -erzeugnisse:	nein / no
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	nein / no
Fische und Fischerzeugnisse:	nein / no
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	nein / no
Senf und Erzeugnisse:	nein / no
Lupinen und Lupinerzeugnisse:	nein / no
Schalenfrüchte (z. B. Mandel) u. -erzeugnisse:	nein / no
Erdnüsse und Erzeugnisse:	nein / no
Sesamsamen und -erzeugnisse:	nein / no
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/l als SO ₂):	nein / no
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein / no
Allergenen nach ALBA-Einstufung:	nein / no

Beabsichtigte Behandlungen:

Braten, Backen, Kochen, Dünsten und Abschmelzen / frying, baking, cooking, refining



Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 5

ArtNr: **3101**
ArtBez: Mariandl Schmelz soft 10 kg Eimer / MB
Zertifikat CU-RSPO SCCS-820313
Charge:
Version: 20 (gemäß Revision 6 Auflage 12/12)

Zielgruppen geeignet für:

Zöliakie:	ja / yes
Diabetes:	bedingt / limited
Lacto-Vegetariern:	ja / yes
Laktose (>0,1g / 100g):	ja / yes
Halal:	ja / yes
Koscher:	ja / yes

Sonstige Vorgaben:

GVO-Status

Das Produkt ist nicht genetisch verändert und unterliegt deshalb nicht der Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003. Die Spezifikation wird im Rahmen des Änderungsdienstes laufend angepasst.

München, 20.02.2013

freigegeben durch Dr. Schroeder / Produktentwicklung
Dieses Dokument ist ein Computer-Ausdruck und als
solches gültig ohne handgezeichnete Signatur.