

<p align="center"><b>QUALITÄTS- MANAGEMENT- HANDBUCH</b></p>	<p align="center">   <b>Ulmer Nahrungsmittel GmbH</b> </p>	<p>Datei: Ulmer Semmelbrösel Pan natur S8.doc Datum:27.05.2014</p> <p>Teil: Fertigwaren Abschnitt: 7</p>
<p>Ulmer Nahrungsmittel GmbH Maybachstraße 14 D-89079 Ulm</p>	<p align="center"><b>Spezifikation</b></p>	<p align="right">Seite 1 von 4</p>

**PRODUKT / GRUPPE**  
*PRODUCT / GROUP*

Ulmer Semmelbrösel / Paniermehl natur  
*Ulmer breadcrumbs*

**VERKEHRSBEZEICHNUNG**  
*COMMERCIAL NAME*

Semmelbrösel / Paniermehl  
*Breadcrumb*

**PRODUKTBESCHREIBUNG**  
  
*PRODUCT DESCRIPTION*

helles, cremefarbenes Paniermehl mit dunkleren  
Krustenanteilen, geeignet zum Panieren von Käse,  
Fleisch, Fisch, Gemüse und als Füllmaterial  
*cream-coloured white, pourable breadcrumbs with darker crust  
particles, for coating cheese, meat, fish and vegetables with  
breadcrumbs as stuffing*

**SENSOR. ANFORDERUNGEN**  
*SENSORYL REQUIREMENTS*

Optik:  
*Appearance:*  
Geruch:  
*Odour*  
Geschmack:  
Taste

cremefarben, mit dunkleren Krustenanteilen  
*cream-coloured white, with darker crust particles*  
neutral, arteigen  
*neutral, characteristic type*  
Arteigen  
*characteristic type*

**CHEM. ANFORDERUNGEN**  
*CHEMICAL REQUIREMENTS*

Wassergehalt ( <i>Water content</i> ):	max. 11 %
Kochsalz ( <i>salt</i> ):	Ca. 0,7 %
Proteingehalt ( <i>Protein content</i> ):	Ca. 12,6 %
Fettgehalt ( <i>Fat content</i> ):	Ca. 1,4 %
Kohlenhydrate ( <i>Carbohydrates</i> ) (berechnet) ( <i>as calculated</i> )	70,7 %
Aschegehalt ( <i>Ash content</i> ):	Ca. 1,2 %

**PHYSIKAL. ANFORDERUNGEN**  
*PHYSIKAL REQUIREMENTS*

Stampfgewicht (*bulk volume*)

500 – 580 g /

Siebanalyse (*Sieve analysis*):

Bühler Miag 100 g  
1 min

1600 µm	0 - 1 %
1000 µm	15 - 21 %
630 µm	40 - 46 %
355 µm	18 - 24 %
200 µm	10 - 14 %
<200 µm	<5 %

<p>Geprüft: Datum 27. Mai 2014</p>	<p>Name: </p>
--	--

<p align="center"><b>QUALITÄTS- MANAGEMENT- HANDBUCH</b></p>	<p align="center">   <b>Ulmer Nahrungsmittel GmbH</b> </p>	<p>Datei: Ulmer Semmelbrösel Pan natur S8.doc Datum:27.05.2014</p> <p>Teil: Fertigwaren Abschnitt: 7</p>
<p>Ulmer Nahrungsmittel GmbH Maybachstraße 14 D-89079 Ulm</p>	<p align="center"><b>Spezifikation</b></p>	<p align="center">Seite 2 von 4</p>

**Nähr- und Brennwerte:**

*Nutrition Facts:*

100 g enthalten durchschnittlich:

*100 g contain on average*

Brennwert ( <i>Calorific value</i> )	1503	kJ
	355	kcal
Fett ( <i>Fat</i> )	1,4	g
Davon gesättigte Fettsäuren ( <i>saturated fats</i> )	0,2	g
Kohlenhydrate ( <i>Carbohydrates</i> )	70,7	g
davon Zucker ( <i>sugar</i> )	4,0	g
Ballaststoffe ( <i>Dietary fibre</i> )	4,7	g
Eiweiß ( <i>Protein</i> )	12,6	g
Salz ( <i>Salt</i> )	0,8	g

**ZUTATEN:**

*INGREDIENTS*

**Weizenmehl, Hefe, Speisesalz,**

*wheat flour, yeast, salt,*

**MIKROBIOL. ANFORDERUNGEN**

*MIKROBIOL. REQUIREMENTS*

Richtwerte

Warnwerte

Koloniebildende Einheiten

*(Colony-forming units):*

< 1 x 10<sup>4</sup> KBE/g

Coliforme Keime (*Coliform germs*):

< 1 x 10<sup>2</sup> KBE/g

< 5 x 10<sup>3</sup> KBE/g

E.coli (MPN):

< 10 KBE/g

< 1 x 10<sup>2</sup> KBE/g

Schimmelpilze (*Mould*):

< 1 x 10<sup>2</sup> KBE/g

< 5 x 10<sup>3</sup> KBE/g

Hefen (*yeasts*)

< 1 x 10<sup>2</sup> KBE/g

< 5 x 10<sup>3</sup> KBE/g

Salmonellen (*Salmonellae*):

neg./ 25 g

**RECHTL. ANFORDERUNGEN**

Das Produkt entspricht dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch mit seinen aktuellen Verordnungen sowie den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in ihren jeweils gültigen Fassungen

*LEGAL REQUIREMENTS*

*The product complies with the german code on food and feedstuff and current regulations enacted thereunder, and with the terms of reference of the german foodstuffs code in the version currently in force.*

**GENETISCHE ANFORDERUNGEN**

Das Lebensmittel / die Lebensmittelzutat enthält nach den Verordnungen VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003 keine gentechnisch veränderte Organismen bzw. werden nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt.

Das Lebensmittel / die Lebensmittelzutat unterliegt nicht der Novel FOOD VO.

*GENETIC REQUIREMENTS:*

*The food/the food ingredient don't contain according to the ordinances VO(EG) no. 1829/2003 and VO (EG) no. 1830/2003 any organisms changed genetically or be not produced of raw materials changed genetically The food/the food ingredient aren't subject to the Novel FoodVO*

<p>Geprüft: Datum 27. Mai 2014</p>	<p>Name: </p>
--	--

<b>QUALITÄTS- MANAGEMENT- HANDBUCH</b>	 <b>Ulmer Nahrungsmittel GmbH</b>	Datei: Ulmer Semmelbrösel Pan natur S8.doc Datum:27.05.2014  Teil: Fertigwaren Abschnitt: 7
Ulmer Nahrungsmittel GmbH Maybachstraße 14 D-89079 Ulm	<b>Spezifikation</b>	Seite 3 von 4

SONSTIGE ANFORDERUNGEN:  
OTHER REQUIREMENTS:

Das Produkt ist nicht bestrahlt  
*the product is not irradiated*

PACKUNGSGRÖSSE UND -ART  
PACKAGING SIZE AND TYPE

Papiersack 25 kg, 10 kg; Stoffsack 7,5 kg, 5 kg;  
Polybeutel 5kg; Papierbeutel 2,5 kg; FS 1.000 g, 400g  
*paperbag 25kg, 10kg, textile bag 7,5kg, 5kg, poly bag 5kg, paper bag 2,5kg, folding carton 1000g, 400g*

LAGERBEDINGUNGEN  
STORAGE CONDITIONS

Trocken und dunkel lagern, Raumtemperatur  
*Store in a dry, dark place, at room temperature*

MHD  
SHELF LIFE

18 Monate  
*18 months*

RESTLAUFZEIT  
REMAINING LIFE

12 Monate  
*12 months*

HINWEIS  
NOTE

Diese Spezifikation ist keine Eigenschaftszusicherung im rechtlichen Sinne.  
*This specification does not constitute a warranty of characteristics in the legal sense.*

### Allergene / allergens

Gruppe / group	frei von/ free of	enthalten/ included	Bezeichnung/ denomination	Kontaminat mit Contamin /with
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Cereals with gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or hybrids and products with it)		X	Weizenmehl	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (shellfish and crustaceans)	X			
Eier und Eierzeugnisse (chicken's egg/ products with chicken's egg)	X			
Fisch und Fischerzeugnisse (fish/ fishproducts)	X			
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (peanuts/ peanutproducts)	X			
Soja und Sojaerzeugnisse (soya/ soyaproducts)	X			
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) (milk/ milkproducts including lactose)	X			
Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland-nuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (nuts and seeds i.e. almond, hazelnut, walnut, cashewnut, pecan, brazil nut, pistachio, macadamia nut, queensland nut and products with it)	X			
Sellerie und Sellerieerzeugnisse (celery/ celeryproducts)	X			
Senf und Senferzeugnisse (mustard/ mustardproducts)	X			
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse (sesame seed/ sesameproducts)	X			

Geprüft: Datum 27. Mai 2014	Name: 
--------------------------------	--

<b>QUALITÄTS- MANAGEMENT- HANDBUCH</b>	 <b>Ulmer Nahrungsmittel GmbH</b>	Datei: Ulmer Semmelbrösel Pan natur S8.doc Datum:27.05.2014  Teil: Fertigwaren Abschnitt: 7
Ulmer Nahrungsmittel GmbH Maybachstraße 14 D-89079 Ulm	<b>Spezifikation</b>	Seite 4 von 4

\*\*

Allergene / allergens Gruppe / group	frei von/ free of	enthalten/ included	Bezeichnung/ denomination	Kontaminat mit Contamin /with
Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben (sulfite concentration higher than 10 mg/kg or 10mg/l, named as SO <sub>2</sub> )	X			
Lupine und Produkte daraus (lupine and products thereof)	X			
Weichtiere und Produkte daraus (molluscs and products thereof)	X			
Lactose (lactose)	X			
Rindfleisch (beef)	X			
Schweinefleisch (pork)	X			
Hühnerfleisch (chicken)	X			
Mais (maize)	X			
Kakao (cocoa)	X			
Hülsenfrüchte (legumes/ pulses)	X			
Glutamat (E 620 - E 625) (glutamate)	X			
Koriander (coriander)	X			
Karotte (carrot)	X			
Lupine (lupine)	X			
Hefe (yeast)		X	Backhefe	
Benzoessäure (benzoic acid) E 210 - E 213	X			
Azofarbstoffe (azo dyes) E 102, 110, 122, 123, 124, 128, 129, 151	X			
Tartrazine (tartrazine) E 102	X			
Zimt (cinnamon)	X			
Vanillin (vanillin)	X			
Umbelliferae (Doldengewächse)*	X			
Koffein (caffeine)	X			
Knoblauch (garlic)	X			
Honig (honey)	X			
Phenylalanin (phenylalanine)	X			
Gelatine (gelatine)	X			
pflanzl. Öle / Fette (vegetable oils/ fats)	X			
tierisches Fett (animal fat)	X			
künstl. Süßungsmittel (artificial sweeteners)	X			
zugesetzte Zuckerverbindungen (added sugars)	X			
zugesetztes Salz (added salt)		X	Speisesalz	
Fruchtderivate (fruit derivatives)	X			
Gemüsederivate (vegetable derivatives)	X			

\* Doldengewächse: Anis, Dill, Kümmel, Sellerie, Kerbel, Koriander, Kreuzkümmel, Petersilie, Fenchel, Karotte, Myrrhe, Liebstöckel, Engelwurz, Pastinake  
(Umbelliferae: Anis, dill, caraway seed, celery, chervil, coriander, cumin, parsley, fennel, carrot, myrrh, lovage, angelica, parsnip)

Geprüft: Datum 27. Mai 2014	Name: 
--------------------------------	--