

## Anlage 2 zu Prüfbericht KIN-Tagebuchnummer 1804721

### Erstellung der Deklaration für das Produkt „Erdbeerkonfitüre extra“

Die folgenden Kennzeichnungselemente beziehen sich auf die derzeit gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sind folgende Kennzeichnungselemente verpflichtend:

#### Bezeichnung des Lebensmittels

Gemäß Artikel 17 Absatz 1 LMIV ist ein Lebensmittel mit seiner rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung zu bezeichnen. Fehlt eine solche, so wird das Lebensmittel mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung oder, falls es keine verkehrsübliche Bezeichnung gibt oder diese nicht verwendet wird, mit einer beschreibenden Bezeichnung bezeichnet.

Für das folgende Produkt ist eine beschreibende Bezeichnung wie „Erdbeerkonfitüre extra“ möglich.

#### Verzeichnis der Zutaten

Gemäß Artikel 18 Absatz 1 LMIV ist dem Zutatenverzeichnis eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint. Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels.

Gemäß Artikel 18 Absatz 2 LMIV werden die Zutaten mit ihrer speziellen Bezeichnung, gegebenenfalls nach Maßgabe der Bestimmungen in Artikel 17 und Anhang VI, bezeichnet.

Anhand der Rezeptur wird empfohlen das Zutatenverzeichnis wie folgt auf dem Etikett anzubringen:

Zutaten: Erdbeeren, Gelierzucker (Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Sonnenblumenöl ganz gehärtet), Limettensaft, Vanille

Zusätzliche Angabe auf dem Etikett: „Hergestellt aus 66 g Früchten je 100 g.“

#### Stoffe und Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten hervorrufen können

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Bst. c i. V. m. Artikel 21 Absatz 1 Bst. b LMIV sind alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden – im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen im Zutatenverzeichnis durch einen Schriftsatz hervorzuheben, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abheben.

In dem vorliegenden Produkt sind keine Stoffe oder Zutaten enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen können.

## **Anlage 2 zu Prüfbericht KIN-Tagebuchnummer 1804721**

### Nettofüllmenge des Lebensmittels

Gemäß Artikel 23 Absatz 1 LMIV ist die Nettofüllmenge eines Lebensmittels in Litern, Zentilitern, Millilitern, Kilogramm oder Gramm auszudrücken, und zwar, je nachdem, was angemessen ist.

Anhand der gravimetrischen Untersuchung des vorliegenden Produktes ergibt sich für das Nettogewicht ein Gewicht von: 264 g

### Mindesthaltbarkeitsdatum und Aufbewahrungsbedingungen

Gemäß Artikel 24 Absatz 2 LMIV ist das Mindesthaltbarkeitsdatum gemäß Anhang X auszudrücken. Gemäß Anhang X Nr. 1 LMIV ist das Mindesthaltbarkeitsdatum wie folgt anzugeben:

„mindestens haltbar bis ...“ – wenn der Tag genannt wird;  
„mindestens haltbar bis Ende ...“ – in anderen Fällen.

Es wird das Datum selbst angegeben oder ein Hinweis, wo dieses zu finden ist. Gegebenenfalls wird das Datum durch eine Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen ergänzt.

Bei der Angabe des Datums ohne Tag ist eine Losnummer gemäß § 1 Absatz 1 Los-Kennzeichnungsverordnung auf dem Etikett zu ergänzen.

### Name oder Firma und Adresse des Lebensmittelunternehmers

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Bst. h LMIV ist der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers anzugeben:

Hergestellt von:  
KIN Lebensmittelinstitut  
Wasbeker Straße 324  
24537 Neumünster

Hergestellt für:  
Bitte ergänzen

### Nährwertdeklaration

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Bst. i LMIV ist eine Nährwertdeklaration anzugeben. Diese ist gemäß Artikel 34 Absatz 2 LMIV in Tabellenform auf dem Etikett anzubringen, wobei die Zahlen untereinanderstehen. Bei Platzmangel können sie hintereinander aufgeführt werden.

Ein Platzmangel darf jedoch nicht darauf zurückzuführen sein, dass Werbeaussagen oder Ähnliches den Platz in Anspruch nehmen. Pflichtangaben sind bevorzugt zu behandeln.

Für das vorliegende Produkt wurden die Nährwerte anhand der Rezeptur, sowie eingereichten Spezifikationen und Daten des Bundeslebensmittelschlüssels berechnet.

## Anlage 2 zu Prüfbericht KIN-Tagebuchnummer 1804721

| Durchschnittliche Nährwerte        |                    |
|------------------------------------|--------------------|
|                                    | Je 100 g           |
| <b>Brennwert / Energie</b>         | 640 kJ<br>151 kcal |
| <b>Fett</b>                        | 0 g oder <0,5 g    |
| <b>davon gesättigte Fettsäuren</b> | 0 g oder <0,1 g    |
| <b>Kohlenhydrate</b>               | 36 g               |
| <b>davon Zucker</b>                | 36 g               |
| <b>Ballaststoffe*</b>              | 1,3 g              |
| <b>Eiweiß</b>                      | 0,5 g              |
| <b>Salz</b>                        | 0,03 g             |

\*Angabe ist freiwillig

### Schriftgröße

Die Schriftgröße der x-Höhe gemäß Anhang IV LMIV der verpflichtenden Angaben ist gemäß Artikel 12 Absatz 3 LMIV bei Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche mehr als 80 cm<sup>2</sup> beträgt, mit **mindestens 1,2 mm** so aufzudrucken, dass eine gute Lesbarkeit sichergestellt ist. Bei einer größten Oberfläche kleiner 80 cm<sup>2</sup> beträgt die x-Höhe der Schriftgröße **mindestens 0,9 mm**.

Die Nettofüllmenge ist gemäß § 20 Absatz 1 Fertigpackungsverordnung bei Fertigpackungen mit mehr als 200 bis 1000 g mit einer Schriftgröße von **mindestens 4 mm** aufzudrucken.



Seline Sturmhoebel  
Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin  
Sachverständige Lebensmittelrecht und Chemie