



SNACKING MADE RIGHT

Produktspezifikation

Produktname:	Philadelphia	
Artikel-Nr.:	26400	
Produkt-Beschreibung:	Frischkäsezubereitung der Doppelrahmstufe, wärmebehandelt	
Fancy-Name:	Philadelphia	
Zutaten:	Frischkäse , Molkenerzeugnisse (aus Milch), Speisesalz, Stabilisator (Johannisbrotkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure).	
Kostformen/geeignet für:	ovo-lacto Vegetarier:	Ja
	Veganer:	Nein
	muslimische Ernährung:	Ja
	HALAL Zertifikat:	Ja
Nährwertangaben: (pro 100g)	Brennwert	932 kj / 225 kcal
	Fett	21 g
	davon ges. Fettsäuren	14 g
	Kohlenhydrate	4,3 g
	davon Zucker	4,3 g
	Ballaststoffe	0,2 g
	Eiweiß	5,4 g
	Salz	0,75 g
Verpackung:	Plastikbehälter mit Aluminiummembran und wiederverschließbarem Deckel ,1,65 kg	
Herkunftsland:	Deutschland DE NI 12060 EG	
Transport/Lagerung:	gekühlt lagern +1°C bis +8°C	
Restlaufzeit:	28 Tage	

Klaus Sanladerer

Datum: 19.06.2019

Commercial Quality DACH

Meals

Mondelēz Deutschland Services GmbH & Co. KG

Konsul-Smidt-Straße 21

28217 Bremen

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihre Anfrage zu unseren Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsprozessen. Wie Sie sich vorstellen können, erhalten wir von unseren Kunden und Geschäftspartnern viele unterschiedliche Anforderungen und Anfragen zu unseren Produkten.

Bitte beachten Sie, dass wir ein weltweit agierendes, führendes Lebensmittelunternehmen sind, für das Lebensmittelsicherheit, Qualität und die Einhaltung sämtlicher anwendbaren gesetzlichen Bestimmungen und unserer strengen internen Richtlinien selbstverständlich ein wesentlicher Grundsatz ist.

Daher hat sich Mondelēz International einem umfangreichen Verhaltenskodex verpflichtet, den Sie auf der Internetseite

<http://www.mondelezinternational.com/DeliciousWorld/compliance-integrity/index.aspx> einsehen und herunterladen können.

Unser Engagement in Bezug auf unternehmerische Verantwortung berücksichtigt u.a. die folgenden Bereiche:

1. Einhaltung sämtlicher Gesetze, Verordnungen, Unternehmensrichtlinien und Industrienormen, die für uns gelten und nach denen wir uns im täglichen Betrieb richten, unter anderem im Hinblick auf Arbeitssicherheit, Arbeitsbedingungen, Diskriminierung, Kinderarbeit, Zwangsarbeit, Umweltschutz und unternehmerische Integrität. Darüber hinaus haben wir Prozesse zum Thema Food Defense/Lebensmittelsicherheit im gesamten Supply Chain inklusive Werke, Läger und Transport implementiert.
2. Ausübung einer umfangreichen „Due Diligence“ bei der Auswahl von Lieferanten inklusive lückenloser Rückverfolgbarkeit unserer Produkte.
3. Unsere Lieferanten verpflichten sich zudem verbindlich in Verträgen, sich insbesondere an alle relevanten rechtlichen Bestimmungen zu halten und vertraglich festgelegte Leistungsnormen zu erfüllen, dazu gehört selbstverständlich auch das Thema Food Defense.

<http://www.mondelezinternational.com/about-us/compliance-and-integrity>

Unsere Produktionsstätten haben Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsprozesse inklusive HACCP implementiert. Diese werden regelmäßig durch interne und externe Audits überprüft. Sämtliche für Mondelēz International produzierende Werke sind entsprechend zertifiziert.

Die von Mondelēz International in der Europäischen Union vertriebenen Lebensmittel werden unter strikten hygienischen Bestimmungen und nach EU-Standards ausschließlich aus Rohstoffen hergestellt, die für den menschlichen Verzehr zulässig und geeignet sind. Es werden sämtliche gesetzlichen Bestimmungen eingehalten. Wir bestätigen Ihnen hiermit gerne, dass bei der Herstellung, Verarbeitung, Behandlung, Kennzeichnung und dem verwendeten Verpackungsmaterial bspw. folgende Vorschriften eingehalten werden:

LFGB (Lebensmittel und Futtermittelgesetzbuch)
VO (EG) 178/2002 (Lebensmittelsicherheit)
VO (EG) 1935/2004 (Lebensmittelkontaktmaterialien)
BedGgst-VO (Bedarfsgegenständeverordnung)
LMSVG (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz)
VO (EG) 2023/2006 (Gute Herstellungspraxis von Verpackungsmaterial)
VO (EU) Nr. 10/2011 (Kunststoffe im Lebensmittelkontakt)
Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND
DES RATES vom 25. Oktober 2011

4. Mondelēz International verwendet Verpackungsmaterialien, die nicht nur allen relevanten rechtlichen Bestimmungen, sondern auch unseren eigenen strengen Qualitäts-, Sicherheits- und Gesundheitsstandards entsprechen. Das Verpackungsmaterial ist ohne Einschränkung für den Kontakt mit dem damit verpackten Lebensmittel geeignet. Unsere Lieferanten werden regelmäßig auditiert und sind verpflichtet, strenge Qualitätsrichtlinien einzuhalten. Sie sind verpflichtet, uns für alle Materialien mit direktem Lebensmittelkontakt Konformitäts- bzw. Beschaffenheitszertifikate zu erstellen. Wir vermeiden seit Jahren die Nutzung von PVC in den Verpackungsmaterialien, die wir in der EU einsetzen.
5. Zur Information unserer Verbraucher deklarieren wir die Nährwerte und Inhaltsstoffe auf unseren Produkten entsprechend der jeweils anwendbaren Gesetze. Wir stellen sicher, dass die dort angegebenen Informationen, ob in Schrift oder Bild, korrekt sind und heben die Allergene im Zutatenverzeichnis entsprechend deutlich hervor.
6. Um das Auftreten von Fremdkörpern in unseren Produkten auszuschließen, sind unsere Produktionslinien mehrfach mit technischen Sicherheitssystemen ausgestattet, wie beispielsweise Filter, Siebe, Magnete und Metalldetektoren. Diese werden in regelmäßigen Abständen auf ihre korrekte Funktion hin verifiziert und von externen Fachfirma überprüft und gewartet.
7. Zum Thema Krisenmanagement (wir nennen es „Special Situation Management“) möchten wir Ihnen gerne folgende Information geben. Dieses Thema ist für uns ausgesprochen wichtig. Daher haben wir eine global gültige Regelung, die sog. Special Situation Management Policy, implementiert, die einzuhaltende Prozesse und Vorgehensweisen in Krisensituationen definiert und für alle Bereiche ausnahmslos gültig ist. Nach dieser Policy gibt es sowohl auf Werk-, Länder-, Area- und globaler Ebene entsprechende Teams, die sich mit den Herausforderungen der jeweiligen Krisensituation beschäftigen. In jedem Team gibt es einen Leiter (i.d.R. der lokal verantwortliche Direktor), einen Koordinator (i.d.R. ein sehr erfahrener Manager) sowie ein entsprechend cross-funktionales Team (bspw. mit Qualität, Recht, Kommunikation....), die die besonderen Situationen bearbeiten.

Zum Ihrer Anfrage in Bezug auf die Nutzung von Biotechnologie / Grüner Gentechnik, möchten wir Ihnen folgendes mitteilen:

Die Sicherheit und Qualität unserer Produkte sowie das Vertrauen, das uns die Konsumenten entgegen bringen, hat für uns oberste Priorität.

Wir sind uns bewusst, dass es unterschiedliche Meinungen in Bezug auf die Verwendung von Grüner Gentechnik und den daraus gewonnenen Bestandteilen gibt. Obwohl die Grüne Gentechnik eine wichtige Rolle für die Nahrungsmittelproduktion spielt und sicherstellt, dass es weltweit – trotz der wachsenden Weltbevölkerung - genug Lebensmittel gibt, variiert die Akzeptanz gegenüber genmodifizierten Lebensmitteln von Region zu Region.

Daher bewertet Mondelēz International viele verschiedene Faktoren, bevor entschieden wird, ob in den einzelnen Ländern genmodifizierte Zutaten in den Lebensmitteln zum Einsatz kommen oder nicht. Zusätzlich zu unseren allgemeingültigen strengen Sicherheits- und Qualitätskriterien sind dies beispielsweise Faktoren wie aktuell gültige, länderspezifische rechtliche Vorschriften zur Verwendung von GMO, die Verbraucherakzeptanz sowie die Verfügbarkeit von Alternativen.

In der europäischen Union wird der Einsatz von genmodifizierten Zutaten, Zusätzen und Aromen von Mondelēz International durch entsprechende Kontroll-Systeme vermieden. Aufgrund dieser Tatsache sind Produkte, die hier von Mondelēz International hergestellt und vertrieben werden auch nicht deklarationspflichtig.

Wir hoffen Ihnen mit diesen Angaben geholfen zu haben. Für Rückfragen stehen wir selbstverständlich zur Verfügung.

Bremen, 19.06.2019

This certificate has been produced electronically and is valid without signature for 1 year