

KONDIMA <i>Qualität rundum</i>	SPEZIFIKATION SPECIFICATION	Datum/date: 2021-04-09 Version/version: 16
QS	SRG/020191	Seite/page: 1/3

1. Bezeichnung
Kurzbezeichnung: **Schokoladeraspel grob
SRG
43**
2. Verkehrsbezeichnung: Schokolade geraspelt
3. Verpackung: Kunststoff-Beutel (Nahrungsmittelqualität) 5 kg und 12,5 kg im Umkarton
4. Sensorik:
Aussehen: dunkelbraun, stückig, bis 8 mm Ø, fest
Geruch: typisch, ohne Fremdgeschmack
Geschmack: typisch, kräftige Schokoladennote, angenehmer Schmelz
5. Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Kakaopulver stark entölt, Emulgator: Sonnenblumenlecithin (E322), Vanillepulver

Kakao: 55 % mindestens
Kann Spuren von **Milcherzeugnissen, Mandeln und Haselnüssen** enthalten.
- 5.1 Zusammensetzung:

			<u>Ursprungsland</u>
Kakaomasse	40,0 – 50,0 %		Westafrika, Zentral-, Süd-, Nordamerika, Asien
Zucker	40,0 – 50,0 %		EU/EPA-LDC Länder
Kakaobutter	2,0 – 10,0 %		Westafrika, Zentral-, Süd-, Nordamerika, Asien
Kakaopulver stark entölt	2,0 – 10,0 %		Westafrika, Zentral-, Süd-, Nordamerika, Asien
Sonnenblumenlecithin	< 2,0 %		EU/Osteuropa
Vanillepulver	< 2,0 %		Madagaskar
6. Kennzahlen:
ernährungsphysiol.

100 g enthalten im Durchschnitt*:		
Brennwert	2138 kJ (513 kcal)	
Fett	29,8 g	
- gesättigte Fettsäuren	19,1 g	
- einfach ungesättigte Fettsäuren	10,1 g	
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,1 g	
Kohlenhydrate	48,4 g	
- Zucker	45,3 g	
- Stärke	3,1 g	
Ballaststoffe	12,4 g	
Eiweiß	6,6 g	
Salz	< 0,1 g	

*errechnet aus Literatur

chem./physikal. Feuchte < 2,0 %

mikrobiolog.

Gesamtkeimzahl	≤ 10000/g
Enterobacteriaceen	≤ 100/g
Coliforme	≤ 100/g
E.coli	neg/g
Schimmel	≤ 100/g
Hefen	≤ 100/g
Salmonellen	neg/25 g

KONDIMA <i>Qualität rundum</i>	SPEZIFIKATION SPECIFICATION	Datum/date: 2021-04-09 Version/version: 16
QS	SRG/020191	Seite/page: 2/3

7. Lagerung: Kühl bei max. 18 °C, dunkel, trocken, rel. Luftfeuchte max. 60 %
8. Haltbarkeit: 12 Monate
- 8.1 Restlaufzeit: mind. 3 Monate
9. Zolltarifnummer: 18062030
10. Allergenliste nach LMIV (EG) 1169/2011:

	Im Artikel enthalten	Kann durch Kreuzkontamination enthalten sein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Krebstiere und daraus gewonnenene Erzeugnisse		
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		x (Milchpulver)
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		x (Haselnüsse, Mandeln)
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulphite von mehr als 10 mg/kg		
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

11. GVO-Status:

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003

KONDIMA <i>Qualität rundum</i>	SPEZIFIKATION SPECIFICATION	Datum/date: 2021-04-09 Version/version: 16
QS	SRG/020191	Seite/page: 3/3

12. Bestrahlung:

Wir verwenden zur Herstellung unserer Produkte keine Lebensmittel und keine Lebensmittelzutaten, die bestrahlt wurden.

13. Rechtliche Grundlagen:

Die Ware ist hergestellt nach den in der Bundesrepublik Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen und hygienischen Bestimmungen, sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Unsere Produkte entsprechen der aktuellen gültigen Pestizidverordnung.

Unsere Produkte entsprechen der aktuellen Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 und der Änderung Nr. 165/2010 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln hinsichtlich Aflatoxinen.

Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, entsprechen den nachfolgenden gesetzlichen Vorschriften oder Empfehlungen in der jeweils gültigen Fassung:

- EU – Rahmenverordnung für Bedarfsgegenstände: (EG) Nr. 1935/2004
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

14. Sonstiges:

Dieser Artikel ist ausschließlich zur gewerblichen Weiterverarbeitung geeignet.

Die Informationen entsprechen dem Wissenstand zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Spezifikation. Die Verwendung in Bezug auf den zu beabsichtigenden Gebrauch liegt in der Eigenverantwortung des Anwenders.

2021-04-09 i.v.T. *th*

Datum, Unterschrift (PE)
(date, signature)