

 Im Rübenkamp 17 38162 Cremlingen Tel.: 05306/91399-0 Fax: 05306/91399-88 www.confiserie-weibler.de	Produktspezifikation / Product specification		QM-Dokument-Nr. / QM-Document-No.: 4.2.1-05
	Produktbezeichnung / Name of Product: Hohlkugel Zartbitter 2,7 g hoher Karton / Shell plain 2.7 g High Box Artikelnummer / Article number: 11102-0 (70020)		Version / Version: 02 Erstellungsdatum / Creation date: 24.02.2020 Spezifikation-Version / Specification-Version: 01 Gültig ab / Valid after: 28.02.2022 Erstellungsdatum / Creation date: 28.02.2022 Erstellt von / Created by: Zeitl Prüfdatum / Validation date: 16.02.2023 Geprüft von / Proved by: Schlemmer Freigegeben / Approved: Bojdol-Weibler

	Logistische Produktdaten / Logistic parameters:	
	Nettogewicht pro Stück <i>Net weight per piece</i>	2,7 g
	Bruttogewicht pro Stück <i>Gross weight per piece</i>	n.a.
	Produktgröße [HxBxT] <i>Product dimensions [hwxwd]</i>	22x25,5x25,5 mm
	Stück pro VE <i>Pieces per box</i>	504
	Bruttogewicht pro VE <i>Gross weight per box</i>	2060 g
	Abmessungen VE [HxBxT] <i>Box dimensions [hwxwd]</i>	190x272x338 mm
	VE pro Lage <i>Boxes per layer</i>	10
	Höhe pro Palettenlage <i>Height per pallet layer</i>	190 mm
EAN 13 - Barcode des Artikel: EAN 13 – Barcode of the product: n.a.		
EAN 13 - Barcode der Transportverpackung: EAN 13 – Barcode of the transport packaging: 4039198700207		
Statistische Warennummer: Customs tariff code: 180 690 39		
Lieferzeit: Delivery time: 14 Arbeitstage / <i>business days</i>		
Verkehrsbezeichnung / General product description: Zartbitter Schokolade (Kakao: 60% mindestens). <i>Plain chocolate (cocoa: 60% minimum).</i>		
Zutatenverzeichnis gemäß LMIV / Ingredients in order of quantity: Zutaten: Kakaomasse (40%), Zucker (40%), Kakaobutter (20%), Emulgator: Lecithine (SOJA) (<1%). Kann produktionsbedingt MILCH in schwankenden Mengen enthalten. Kann Spuren von HASELNÜSSEN und MANDELN enthalten. <i>Ingredients: Cocoa mass (40%), sugar (40%), cocoa butter (20%), emulsifier: SOYA LECITHIN (<1%).</i> <i>May contain MILK in varying amounts due to processing. May contain traces of HAZELNUTS and ALMONDS.</i>		

 Im Rübenkamp 17 38162 Cremlingen Tel.: 05306/91399-0 Fax: 05306/91399-88 www.confiserie-weibler.de	Produktspezifikation / Product specification Produktbezeichnung / Name of Product: Hohlkugel Zartbitter 2,7 g hoher Karton / Shell plain 2.7 g High Box Artikelnummer / Article number: 11102-0 (70020)	<table><tr><td>QM-Dokument-Nr. / QM-Document-No:</td><td>4.2.1-05</td></tr><tr><td>Version / Version:</td><td>02</td></tr><tr><td>Erstellungsdatum / Creation date:</td><td>24.02.2020</td></tr><tr><td>Spezifikation-Version / Specification-Version:</td><td>01</td></tr><tr><td>Gültig ab / Valid after:</td><td>28.02.2022</td></tr><tr><td>Erstellungsdatum / Creation date:</td><td>28.02.2022</td></tr><tr><td>Erstellt von / Created by:</td><td>Zeitl</td></tr><tr><td>Prüfdatum / Validation date:</td><td>16.02.2023</td></tr><tr><td>Geprüft von / Proved by:</td><td>Schlemmer</td></tr><tr><td>Freigegeben / Approved:</td><td>Bojdl-Weibler</td></tr></table>	QM-Dokument-Nr. / QM-Document-No:	4.2.1-05	Version / Version:	02	Erstellungsdatum / Creation date:	24.02.2020	Spezifikation-Version / Specification-Version:	01	Gültig ab / Valid after:	28.02.2022	Erstellungsdatum / Creation date:	28.02.2022	Erstellt von / Created by:	Zeitl	Prüfdatum / Validation date:	16.02.2023	Geprüft von / Proved by:	Schlemmer	Freigegeben / Approved:	Bojdl-Weibler
QM-Dokument-Nr. / QM-Document-No:	4.2.1-05																					
Version / Version:	02																					
Erstellungsdatum / Creation date:	24.02.2020																					
Spezifikation-Version / Specification-Version:	01																					
Gültig ab / Valid after:	28.02.2022																					
Erstellungsdatum / Creation date:	28.02.2022																					
Erstellt von / Created by:	Zeitl																					
Prüfdatum / Validation date:	16.02.2023																					
Geprüft von / Proved by:	Schlemmer																					
Freigegeben / Approved:	Bojdl-Weibler																					

Nährwertangaben / Nutrition Facts:		
durchschnittlicher Gehalt je 100 g / <i>100 g contains in average</i>		
Brennwert / <i>Calorific value:</i>	2480 kJ / 597 kcal	
Fett / <i>Fat:</i>	42 g	
- davon gesättigte Fettsäuren / <i>thereof saturated fats:</i>	26 g	
Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates:</i>	44 g	
- davon Zucker / <i>thereof sugars:</i>	40 g	
Eiweiß / <i>Protein:</i>	5,1 g	
Salz / <i>Salt:</i>	0 g	
Ernährungshinweis / Dietary advice:		
	ja / yes	nein / no
geeignet für / <i>suitable for:</i>		
Gluten-freie Ernährung / <i>Gluten free diet</i>	☒	☐
Nuss-freie Ernährung / <i>Nut free diet</i>	☐	☒
Vegetarische Ernährung / <i>Vegetarian diet</i>	☒	☐
Vegane Ernährung / <i>Vegan diet</i>	☐	☒
Koschere Ernährung / <i>Kosher diet</i>	☒	☐
Mindesthaltbarkeitszeitraum / Durability:		
Bei einer Temperatur von 15-20°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von ca. 60% beträgt / <i>At a storage temperature of 15-20°C and a relative atmospheric humidity of approx. 60%</i> die Mindesthaltbarkeit: / <i>the minimum durability amounts to:</i>		
		18 Monate / <i>months</i>
die Resthaltbarkeit bei Lieferung: / <i>the minimum durability on delivery amounts to:</i>		
		6 Monate / <i>months</i>
Sensorische Parameter / Sensory specification:		
Aussehen und Farbe / <i>Appearance and colour:</i>	dunkelbraun / <i>dark brown</i>	
Geruch und Geschmack / <i>Smell and taste:</i>	nach Kakao, leicht bitter, ohne Fremdgeruch, ohne Fremdgeschmack / <i>like cocoa, slightly bitter, aromatic, free of untypical smell and taste</i>	
Konsistenz / <i>Texture:</i>	fest / <i>solid</i>	
Alkohol / Alcohol:		
	ja / yes	nein / no
Ist in dem Produkt Alkohol enthalten? / <i>Does the product contain alcohol?</i>	☐	☒

 Im Rübenkamp 17 38162 Cremlingen Tel.: 05306/91399-0 Fax: 05306/91399-88 www.confiserie-weibler.de	Produktspezifikation / Product specification Produktbezeichnung / <i>Name of Product:</i> Hohlkugel Zartbitter 2,7 g hoher Karton / <i>Shell plain 2.7 g High Box</i> Artikelnummer / <i>Article number:</i> 11102-0 (70020)	<table><tr><td>QM-Dokument-Nr. / <i>QM-Document-No:</i></td><td>4.2.1-05</td></tr><tr><td>Version / <i>Version:</i></td><td>02</td></tr><tr><td>Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i></td><td>24.02.2020</td></tr><tr><td>Spezifikation-Version / <i>Specification-Version:</i></td><td>01</td></tr><tr><td>Gültig ab / <i>Valid after:</i></td><td>28.02.2022</td></tr><tr><td>Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i></td><td>28.02.2022</td></tr><tr><td>Erstellt von / <i>Created by:</i></td><td>Zeitl</td></tr><tr><td>Prüfdatum / <i>Validation date:</i></td><td>16.02.2023</td></tr><tr><td>Geprüft von / <i>Proved by:</i></td><td>Schlemmer</td></tr><tr><td>Freigegeben / <i>Approved:</i></td><td>Bojdol-Weibler</td></tr></table>	QM-Dokument-Nr. / <i>QM-Document-No:</i>	4.2.1-05	Version / <i>Version:</i>	02	Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i>	24.02.2020	Spezifikation-Version / <i>Specification-Version:</i>	01	Gültig ab / <i>Valid after:</i>	28.02.2022	Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i>	28.02.2022	Erstellt von / <i>Created by:</i>	Zeitl	Prüfdatum / <i>Validation date:</i>	16.02.2023	Geprüft von / <i>Proved by:</i>	Schlemmer	Freigegeben / <i>Approved:</i>	Bojdol-Weibler
QM-Dokument-Nr. / <i>QM-Document-No:</i>	4.2.1-05																					
Version / <i>Version:</i>	02																					
Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i>	24.02.2020																					
Spezifikation-Version / <i>Specification-Version:</i>	01																					
Gültig ab / <i>Valid after:</i>	28.02.2022																					
Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i>	28.02.2022																					
Erstellt von / <i>Created by:</i>	Zeitl																					
Prüfdatum / <i>Validation date:</i>	16.02.2023																					
Geprüft von / <i>Proved by:</i>	Schlemmer																					
Freigegeben / <i>Approved:</i>	Bojdol-Weibler																					

Allergenkennzeichnung / Allergens:	enthalten <i>contains</i>	kann in Spuren vorhanden sein <i>may contain traces</i>	nicht enthalten <i>not contain</i>
1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybrid trunks) and products thereof</i>	☐	☐	☒
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Crustaceans and products thereof</i>	☐	☐	☒
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Eggs and products thereof</i>	☐	☐	☒
4. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Fish and products thereof</i>	☐	☐	☒
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Peanuts and products thereof</i>	☐	☐	☒
6. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Soybeans and products thereof</i>	☒	☐	☐
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose <i>Milk and products thereof, including lactose</i>	☐	☒	☐
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cachewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew (nuts), pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) and products thereof</i>	☐	☒	☐
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Celery and products thereof</i>	☐	☐	☒
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Mustard and products thereof</i>	☐	☐	☒
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Sesame seeds and products thereof</i>	☐	☐	☒
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg, als SO ₂ angegeben <i>Sulfur dioxide and Sulphite in a concentration of more than 10 mg/kg, indicated as SO₂</i>	☐	☐	☒
13. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Lupine and products thereof</i>	☐	☐	☒
14. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Molluscs and products thereof</i>	☐	☐	☒

 WEIBLER SCHOKOLADE FORMVOLLENDET Im Rübenkamp 17 38162 Cremlingen Tel.: 05306/91399-0 Fax: 05306/91399-88 www.confiserie-weibler.de	Produktspezifikation / Product specification Produktbezeichnung / <i>Name of Product:</i> Hohlkugel Zartbitter 2,7 g hoher Karton / <i>Shell plain 2.7 g High Box</i> Artikelnummer / <i>Article number:</i> 11102-0 (70020)	<table><tr><td>QM-Dokument-Nr. / <i>QM-Document-No:</i></td><td>4.2.1-05</td></tr><tr><td>Version / <i>Version:</i></td><td>02</td></tr><tr><td>Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i></td><td>24.02.2020</td></tr><tr><td>Spezifikation-Version / <i>Specification-Version:</i></td><td>01</td></tr><tr><td>Gültig ab / <i>Valid after:</i></td><td>28.02.2022</td></tr><tr><td>Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i></td><td>28.02.2022</td></tr><tr><td>Erstellt von / <i>Created by:</i></td><td>Zeitl</td></tr><tr><td>Prüfdatum / <i>Validation date:</i></td><td>16.02.2023</td></tr><tr><td>Geprüft von / <i>Proved by:</i></td><td>Schlemmer</td></tr><tr><td>Freigegeben / <i>Approved:</i></td><td>Bojdol-Weibler</td></tr></table>	QM-Dokument-Nr. / <i>QM-Document-No:</i>	4.2.1-05	Version / <i>Version:</i>	02	Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i>	24.02.2020	Spezifikation-Version / <i>Specification-Version:</i>	01	Gültig ab / <i>Valid after:</i>	28.02.2022	Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i>	28.02.2022	Erstellt von / <i>Created by:</i>	Zeitl	Prüfdatum / <i>Validation date:</i>	16.02.2023	Geprüft von / <i>Proved by:</i>	Schlemmer	Freigegeben / <i>Approved:</i>	Bojdol-Weibler
QM-Dokument-Nr. / <i>QM-Document-No:</i>	4.2.1-05																					
Version / <i>Version:</i>	02																					
Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i>	24.02.2020																					
Spezifikation-Version / <i>Specification-Version:</i>	01																					
Gültig ab / <i>Valid after:</i>	28.02.2022																					
Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i>	28.02.2022																					
Erstellt von / <i>Created by:</i>	Zeitl																					
Prüfdatum / <i>Validation date:</i>	16.02.2023																					
Geprüft von / <i>Proved by:</i>	Schlemmer																					
Freigegeben / <i>Approved:</i>	Bojdol-Weibler																					

Mikrobiologische Parameter / Microbiological parameter:

Gesamtkeimzahl / <i>Total plate count:</i>	< 5000 KBE / g
Hefen und Schimmelpilze / <i>Yeasts and moulds:</i>	max. 100 KBE / g
Enterobacteriaceae / <i>Enterobacteriaceae:</i>	max. 100 KBE / g
E. coli / <i>E. coli:</i>	negativ / <i>negative</i>
Osmotolerante Hefen / <i>Osmotolerant yeasts:</i>	negativ / 10 g / <i>negative / 10 g</i>
Salmonellen / <i>Salmonellae:</i>	negativ / 25 g / <i>negative / 25 g</i>
Aflatoxine / <i>Aflatoxins:</i>	Grenzwerte entsprechend der Mykotoxin-VO / <i>limit like aflatoxin-regulation</i>

GVO-Hinweis / GVO advice:

Es werden keine Rohstoffe, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe verarbeitet, die gemäß der Verordnung zur Kennzeichnung genetisch veränderter Organismen (EG-VO 1829/2003, 1830/2003) deklarationspflichtig sind.

No raw materials, additives and auxiliary materials are used which are in accordance with the regulation for the marking of genetically modified organisms (EC 1829/2003, 1830/2003) liable to declaration.

Bestrahlung / Irradiation:

Bei der Herstellung unserer Produkte verwenden wir keine Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die bestrahlt wurden.

For the manufacture of our products, we do not use any ingredients that have been subject to irradiation.

Nanomaterialien / Nanomaterials:

Unsere Produkte enthalten keine Zutaten in Form von „technisch hergestelltem Nanomaterial“ gemäß LMIV (EU) 1169/2011 Art. 2 Abs. 2t und der Empfehlung der EU Kommission Nr. 2011/696/EU. Eine Kennzeichnung ist somit nicht erforderlich. Die Bestätigungen unserer Vorlieferanten liegen uns vor.

Our products do not contain ingredients in the form of "engineered nanomaterials" according to LMIV (EU) 1169/2011 Art. 2 sec. 2t and the recommendation of the EU commission no. 2011/696 / EU. A marking is therefore not required. The confirmations of our Pre-suppliers are available to us.

Verpackungsbeschreibung / Packaging description:

Lagenweise in Schleuderfolie.

In layers, in centrifuge foil.

Die zum Einsatz kommenden Verpackungen entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen sowie den Anforderungen der Richtlinie EU Nr. 10/2011 für Kunststoffe, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

The deployed packaging corresponds to the demands of the Regulation (EC) Nr. 1935/2004 for materials and objects which are assigned to get in contact with food. Also, they correspond to the demand of the Directive 10/2011/EC for materials and objects of plastic which are assigned to get in contact with food.

 Im Rübenkamp 17 38162 Cremlingen Tel.: 05306/91399-0 Fax: 05306/91399-88 www.confiserie-weibler.de	Produktspezifikation / Product specification Produktbezeichnung / <i>Name of Product:</i> Hohlkugel Zartbitter 2,7 g hoher Karton / Shell plain 2.7 g High Box Artikelnummer / <i>Article number:</i> 11102-0 (70020)	QM-Dokument-Nr. / <i>QM-Document-No:</i> 4.2.1-05 Version / <i>Version:</i> 02 Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i> 24.02.2020 Spezifikation-Version / <i>Specification-Version:</i> 01 Gültig ab / <i>Valid after:</i> 28.02.2022 Erstellungsdatum / <i>Creation date:</i> 28.02.2022 Erstellt von / <i>Created by:</i> Zeitl Prüfdatum / <i>Validation date:</i> 16.02.2023 Geprüft von / <i>Proved by:</i> Schlemmer Freigegeben / <i>Approved:</i> Bojdol-Weibler
---	--	--

Grüner Punkt: Grüner Punkt muss auf der Verpackung erscheinen ☐ Alle verwendeten Verpackungen sind gemäß dem Verpackungsgesetz (VerpackG) lizenziert. ☒	ja nein						
Sonstiges / Other matters: Bei der Auslieferung der Ware wird FIFO (First in First out) eingehalten. <i>Storage conditions are kept. (First In First Out)</i>							
Letzte Änderung / Change of version: <table border="1"> <thead> <tr> <th><u>Änderungsdatum /</u> <i>Date of change:</i></th> <th><u>Version /</u> <i>version:</i></th> <th><u>Änderungsgrund /</u> <i>reason for changes:</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">28.02.2022</td> <td align="center">01</td> <td>Erstellung Version 01 / <i>Creation of version 01</i></td> </tr> </tbody> </table>		<u>Änderungsdatum /</u> <i>Date of change:</i>	<u>Version /</u> <i>version:</i>	<u>Änderungsgrund /</u> <i>reason for changes:</i>	28.02.2022	01	Erstellung Version 01 / <i>Creation of version 01</i>
<u>Änderungsdatum /</u> <i>Date of change:</i>	<u>Version /</u> <i>version:</i>	<u>Änderungsgrund /</u> <i>reason for changes:</i>					
28.02.2022	01	Erstellung Version 01 / <i>Creation of version 01</i>					
Anmerkung / Note: Dieses Produkt entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Alle Aussagen die wir zu Allergenen machen, werden auf Grundlage der Informationen, die wir von unseren Lieferanten erhalten, ergänzt durch die von uns durchgeführten internen Maßnahmen, vorgenommen. <i>This product complies with the currently applicable food law regulations of the Federal Republic of Germany and the European Union. All information has been carefully compiled and corresponds to our current level of knowledge. All statements that we make about allergens are made on the basis of the information we receive from our suppliers, supplemented by our own internal measures.</i>							

Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit. /
With the issue of this specification all former versions lose their validity.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und gilt ohne Unterschrift. /
This specification was prepared electronically and is valid without signature.

Cremlingen, den 28.02.2022

Weibler Confiserie Chocolaterie GmbH & Co. KG
 - Qualitätsmanagement -
 -Quality Management-