

Produktspezifikation.doc Dok.-Nr. f-10.02 Stand 01.03.12 Seite 1 von 3	<b>Produktspezifikation</b> product specification	
---	--	---

<b>Produktbezeichnung:</b> product description:	Weinrich Zartbitter Kuvertüre 2,5 kg <i>Weinrich dark chocolate 2,5kg</i>
<b>Artikelnummer:</b> article number:	6101185
<b>Rechtl. Verkehrsbezeichnung:</b> legal description:	Bitter Schokolade <i>bitter chocolate</i>

<b>Zertifizierung</b> <i>certification</i>		
zertifiziert <i>certified</i>	Ja / Yes	Nein / No
<b>FLO-CERT</b>		X
<b>Naturland Fair</b> <i>Naturland certified</i>		X
<b>Bio EG VO 834/2007 u. 889/2008</b> <i>organic according to EC regulation</i>		X
<b>UTZ Kakao</b> <i>UTZ cocoa</i>		X
<b>Kosher</b>	X	

<b>Zutatenliste nach rechtlich vorgegebenen Verkehrsbezeichnungen:</b> <i>declaration with legal ingredient description:</i>
Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: <b>Sojalecithine</b> Kakao: 60% mindestens  Ingredients: <i>cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin</i> <i>cocoa solids: 60% minimum</i>
<b>Allergienhinweis</b> <i>allergy advice</i>
Kann <b>Schalenfrüchte, Milch</b> und <b>Gluten</b> enthalten <i>May contain <b>nuts, milk</b> and <b>gluten</b></i>

<b>Sensorik</b> <i>sensory parameters</i>	
<b>Aussehen:</b> appearance:	dunkelbraun <i>dark brown</i>
<b>Geschmack:</b> flavour:	süß mit einer angenehmen Kakaonote <i>sweet with a pleasant cocoa flavour</i>
<b>Form / Zustand:</b> texture:	fest <i>solid</i>

<b>Lagerung und Haltbarkeit</b> <i>storage and shelf life</i>	
<b>Optimale Lagerungsbedingungen:</b> optimum storage conditions:	kühl und trocken / <i>cool and dry</i>
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktion:</b> total product shelf life:	24 Monate / <i>24 months</i>

<b>Verpackung</b> <i>packaging</i>
Blöcke einzeln in Folie verschweißt, 4 Blöcke im Karton (Wellpappe) <i>welded in foil per bar; 4 bars per corrugated cardboard box</i>

<b>Nährwertangaben</b> nutritional values		
<b>Portionsgröße</b> serving size	100 g	100 g
<b>Portionen</b> servings per bar	25,00	25,0
<b>Brennwert</b> engery	2358 kJ / 567 kcal	2358 kJ / 567 kcal
<b>Fett</b> fat	39,3 g	39,3 g
<b>ges.Fetts.</b> of which saturated	24,8 g	24,8 g
<b>unges.Fetts.</b> of which unsaturated	14,5 g	14,5 g
Trans Fetts. of which trans fats	0,0 g	0,0 g
<b>Kohlenhydrate</b> carbohydrate	44,1 g	44,1 g
<b>Zucker</b> sugar	40,0 g	40,0 g
Saccharose saccharose	40,0 g	40,0 g
Laktose lactose	0,0 g	0,0 g
<b>Ballaststoffe</b> fibre	8,3 g	8,3 g
<b>Eiweiß</b> protein	5,2 g	5,2 g
<b>Salz</b> salt / <b>Natrium</b> sodium	0,01 g / 5 mg	0,01 g / 5 mg
Calcium calcium	32 mg	32 mg
Eisen iron	3,6 mg	3,6 mg
Vitamin A	0,0 mg	0,0 mg
Vitamin C	0,0 mg	0,0 mg
Cholesterin cholesterol	0,0 mg	0,0 mg
Coffein	93,2 mg	93,2 mg

<b>Mikrobiologie</b> microbiological parameters			
	<b>Prüfmethode</b> method	<b>Wert (GKZ/g)</b> value (cfu/g)	<b>Grenzwert (GKZ/g)</b> limiting value (cfu/g)
<b>Gesamtkeimzahl</b> total plate count	IOCCC 118-2:1990 mod.	<10 <sup>3</sup>	5 x 10 <sup>4</sup>
<b>Enterobacteriaceen</b>	ISO 21528-2:2004	<10	10
<b>Escherichia coli</b>	ASU L 06.00-36 mod.	<10	10
<b>Staphylococcus aureus</b>	IOCCC 118-6 1990	<10	10
<b>Hefen</b> yeasts	IOCCC 118-7:1990 mod.	<10	5 x 10
<b>Schimmelpilze</b> moulds	IOCCC 118-7:1990 mod.	<10	5 x 10
<b>Salmonella spp.</b>	IOCCC 118-8:1990 mod. PCR	n.n. absent / in 250g	n.n. absent / in 250g

<b>Chemische Rückstände</b> chemical parameters	
<b>Pestizide</b> pesticides	<b>Verordnung (EG) Nr. 396/2005</b> regulation (EC) no 396/2005
<b>Schwermetalle</b> heavy metals	<b>Verordnung (EG) Nr. 1881/2006</b> regulation (EC) no 1881/2006

<b>GMO Erklärung</b> GMO Statement
<p><b>Unsere Produkte sowie unsere Produktionbereiche sind gemäß EG VO 1829/2003 und EG VO 1830/2003 frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, Hilfsstoffen und sonstigen Organismen.</b>            Our products and production areas are free from any genetically modified raw materials, auxiliary materials and other organisms according to EC regulations 1829/2003 and 1830/2003.</p>

**Allergene allergens**

**Risiko der Kreuzkontamination:** risk of cross contamination:

- a. Allergen ist in der Rezeptur enthalten** allergen contained in the recipe  
**b. Allergen ist in der Rezeptur nicht enthalten** allergen not contained in the recipe  
**c. Kreuzkontamination ist möglich** cross contamination is possible

	<b>a</b>	<b>b</b>	<b>c</b>
<b>glutenhaltiges Getreide</b> cereals containing gluten		X	X
<b>Krustentiere</b> crustaceans		X	
<b>Ei (inklusive Eiweiß)</b> egg (including albumen)		X	
<b>Fisch</b> fish		X	
<b>Soya</b> soya	X		
<b>Milch (inklusive Laktose)</b> milk (including lactose)		X	X
<b>Erdnüsse</b> peanuts		X	
<b>Haselnüsse</b> hazelnuts		X	X
<b>Mandeln</b> almonds		X	X
<b>andere Schalenfrüchte oder deren Bestandteile (Wallnuss, Kaschunuss, Brasilnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazien, Makadamiannuss, Queenslandnuss)</b> other nut and nut derivatives (walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia and queensland nut)		X	
<b>Nussöl</b> nut derived oil		X	X
<b>Sellerie</b> celery		X	
<b>Senf</b> mustard		X	
<b>Sesamsamenkörner</b> sesame seeds		X	
<b>andere Samenkörner</b> other seeds		X	
<b>Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen &gt;10mg/kg oder 10mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben</b> sulphur dioxide and sulphites at levels above 10mg/kg or 10mg/litre expressed SO <sub>2</sub>		X	
<b>Lupinen</b> lupin		X	
<b>Weichtiere</b> molluscs		X	

**geeignet für: suitable for:**

	<b>Ja / Yes</b>	<b>Nein / No</b>
<b>Veganer (kein Fleisch, Fisch, Gelatine, tier. Fett, Milch, Eier, Honig)</b> vegan (no meat, fish, gelatine, animal fat, milk, eggs, honey)	X	
<b>Ovo-Lacto-Vegetarier (kein Fleisch, Fisch, Gelatine, tierisches Fett)</b> ovo-lacto vegetarians (no meat, fish, gelatine, animal fat)	X	

Alle unsere Produkte werden nach den Grundsätzen unseres HACCP-Konzeptes hergestellt. Diese Spezifikation wurde nach unserem derzeitigen Wissensstand erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. All our products are produced in accordance to our HACCP concept. This specification is based on our current state of knowledge and is valid without any signature.

21.09.17, Schling

(erstellt am / completed, Name / name)