



Art.-Nr. 248
Schoko XL Stäbchen 35 cm

Schokoladen

Verkehrsbezeichnung: Zartbitterschokolade

Zutaten (gemäß LMKV): Zucker, Kakaomasse (44%), Kakaobutter, Emulgator Soja-Lecithine (E322), natürliche Vanille

Produktbeschreibung:

Allgemein: Schokostäbchen, 35 cm lang und 1,1 bis 1,3 cm breit

Aussehen: dunkelbraun, arttypisch

Geruch: arteigen, frei von Fremdgeruch abgerundete Kakaonote, süß

Geschmack: arteigen, frei von Fremdgeschmack abgerundete Kakaonote, süß



Bestimmungsgemäße Verwendung:

Verwendung als anteilige Zutat in Lebensmitteln, die entweder erhitzt, anderweitig konserviert oder bis zum baldigen Verzehr gekühlt werden.

Verarbeitungshinweis / Dosierung / Backanleitung:

- entfällt -

Lagerung / Haltbarkeit:

- Lagerung: bei 15 bis 20°C, Luftfeucht <70%
- Entsprechend dem auf der Verpackung angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum

Abpackung:

Karton 5 kg

Die gelieferten Artikel sind in Packmitteln verpackt, die zur Verwendung als Lebensmittelverpackungen geeignet sind. Die Produkte entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (jeweils einschließlich aller Ergänzungen und in der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung): Verordnung (EG) Nr. 1935 / 2004, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01.09.2005, Bedarfsgegenständeverordnung vom 23.12.1997, Richtlinie 2002/72/EG (einschließlich der Änderungsrichtlinie 2004/1/EG, 2004/19/EG, 2005/79/EG, 2007/19/EG und 2008/39/EG).



Produktspezifikation
Art. Nr. 248
Schokostäbchen lang
5kg

Revision 2
Stand: 03.12.10
Seite 2 von 3

GVO Erklärung:

Der Lieferant / Hersteller bestätigt hiermit, dass das gelieferte Produkt, gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003, keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält oder aus solchen besteht und keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert:	2019 kJ	481 kcal
Eiweiß:		5,2 g
Kohlenhydrate:		56,9 g
davon Zucker:		53,4 g
Fett:		25,8 g
Natrium:		4,5 mg
Ballaststoffe:		7,7 g

Weitere chemische / physikalische Angaben:

Kakaobestandteile	min. 44,0 %
Wassergehalt	max. 1,0 %
Vitamin A	10,00 µg
Vitamin B1	0,10 mg
Länge	35 mm
Breite	11,0 bis 13,0 mm

Mikrobiologische Angaben:

	M Werte
Aerobe Gesamtkeimzahl	5,0 x 10 ³ KbE/g
Enterobacteriaceen	10 KbE/g
Hefen / Schimmelpilze	50 KbE/g
E. coli	negativ in 1g
Coliforme Keime	10 KbE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25g



Produktspezifikation
Art. Nr. 248
Schokostäbchen lang
5kg

Revision 2
 Stand: 03.12.10
 Seite 3 von 3

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung				Angabe des Inhaltsstoffs
01	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
02	Krebstiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
03	Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
04	Fisch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
05	Erdnüsse und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
06	Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Soja
07	Milch und -erzeugnisse, einschl. Laktose	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
09	Sellerie und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
10	Senf und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
14	Weichtiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	

Qualitätssicherung:

Unser Unternehmen ist seit 2010 nach DIN EN ISO 9001:2008 und IFS Logistic zertifiziert. Alle Rohstoffe sind vom jeweiligen Hersteller spezifiziert / zertifiziert und werden bei Eingang stichprobenartig nochmals untersucht. Während der Lagerung / Kommissionierung / des Transports und Versands wird die Qualität im Rahmen eines HACCP – Konzeptes ständig überwacht. Die Produkte werden routinemäßig sensorisch, chemisch-physikalisch und mikrobiologisch gegen Spezifikationen geprüft.

Bei den Angaben zur Zusammensetzung handelt es sich um kalkulierte Werte, die sich aus den Inhaltsstoffen der Bestandteile ergeben. Die natürlichen Schwankungen dieser Inhaltsstoffe der Bestandteile führen dann auch zu Toleranzen im Produkt, die gegebenenfalls berücksichtigt werden müssen. Die kalkulierten Werte sind geeignet, wiederum die Zusammensetzung eines kombinierten Produktes zu berechnen.