

 <p>KONDIMA <i>Qualität rundum</i></p>	<p align="center">SPEZIFIKATION SPECIFICATION</p>	<p>Datum/date: 2018-04-18 Version/version: 13</p>
<p>QS</p>	<p align="center">KMA/200601</p>	<p>Seite/page: 1/2</p>

1. Bezeichnung: **Kakaomasse voll conchiert**
Kurzbezeichnung: **KMA
42**

2. Verkehrsbezeichnung: Kakaomasse

3. Verpackung: Blöcke à 2,5 kg in Folie (Nahrungsmittelqualität),
5 Stück im Umkarton

4. Sensorik:
Aussehen: dunkelbraune, bei Raumtemperatur feste Masse
Geruch: typisch, nach Kakaomasse
Geschmack: typisch, nach Kakaomasse, ohne Fremdgeschmack

5. Zutaten: Kakaomasse Ursprungsland
West Afrika

Kann Spuren von **Milcherzeugnissen, Mandeln** und **Haselnüssen** enthalten.

6. Kennzahlen:
ernährungsphys. 100 g enthalten im Durchschnitt*:

Brennwert	2413 kJ(585 kcal)
Eiweiß	12,3 g
Kohlenhydrate	6,7 g
- Zucker	1,5 g
- Stärke	5,2 g
Fett	53,0 g
- gesättigte Fettsäuren	32,8 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	18,6 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,6 g
Ballaststoffe	16,1 g
Salz	< 0,1 g

chem./physikal. Feuchte < 2,0 %
mikrobiolog. Gesamtkeimzahl < 10000/g
Enterobacterien < 100/g
E.coli neg/g
Schimmel < 100/g
Hefen < 100/g
Salmonellen neg/25 g

7. Lagerung: Kühl bei max. 18 °C, dunkel, trocken,
rel. Luftfeuchte max. 60 %

*errechnet aus Literatur

 <p>KONDIMA <i>Qualität rundum</i></p>	<p align="center">SPEZIFIKATION SPECIFICATION</p>	<p>Datum/date: 2018-04-18 Version/version: 13</p>
<p>QS</p>	<p align="center">KMA/200601</p>	<p>Seite/page: 2/2</p>

8. Haltbarkeit: 18 Monate
- 8.1 Restlaufzeit: mind. 3 Monate
9. Sonstiges: Die Ware ist hergestellt nach den in der Bundesrepublik Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen und hygienischen Bestimmungen.
- ausschließlich zur gewerblichen Weiterverarbeitung
 - Zolltarifnummer: 18031000
 - Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

2018-04-18 i.A. J. Klein

Datum, Unterschrift (PE)
(date, signature)