



Fertigprodukt-Spezifikation

Salzburg Schokolade GmbH
Hauptstraße 14
A-5082 Grödig

Release: 001

Kunde:

SALZBURG SCHOKOLADE

1. Produktbeschreibung

Aussehen: dunkel braun
Geruch: Kakao
Geschmack: kakao
Konsistenz: homogen, hart

2. Zusammensetzung

Verkehrsbezeichnung:

Kakaohaltige Fettglasur

Bestandteil	E-Nr.
Zucker	
Pflanzenfette ganz gehärtet (Palmkern, Kokos)	
fettarmer Kakao (20,8%)	
Emulgator (Sojalecithine)	
Aroma	

Allergen-Status: Kann Spuren von Milchbestandteilen und Schalenfrüchten enthalten.

3. Allergene

Allergen	Ja	Spuren	Nein	Kommentar
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergest. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebs und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite >10ppm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut

Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

Allergenes Potential gemäß EU-Einstufung

4. Nährwerte

Sind eine unverbindliche Zusatzinformation. Aufgrund nativer Schwankungen sind dies Mittelwerte.

Bezeichnung	Einheit	Wert
Nährwerte		
Brennwert kJ	kJ/100g	2370
Brennwert kcal	kcal/100g	570
Fett	g/100g	40
- gesättigte Fettsäuren	g/100g	37
Kohlenhydrate	g/100g	44
- Zucker	g/100g	42
Eiweiss	g/100g	4,8

Berechnungen:

$$\text{kcal} = 9 \cdot [\text{Fett}] + 4 \cdot [\text{Eiweiss}] + 4 \cdot [\text{KH-mehrwertige Alkohole}] + 3 \cdot [\text{organ. Säuren}] + 7 \cdot [\text{Ethanol}] + 2,7 \cdot [\text{mehrwertige Alohole}] + 2 \cdot [\text{Ballaststoffe}]$$

$$\text{KJ} = 37 \cdot [\text{Fett}] + 17 \cdot [\text{Eiweiss}] + 17 \cdot [\text{KH-mehrwertige Alkohole}] + 13 \cdot [\text{organ. Säuren}] + 29 \cdot [\text{Ethanol}] + 10 \cdot [\text{mehrwertige Alohole}] + 8 \cdot [\text{Ballaststoffe}]$$

4.1 Mineralstoffe

Sind eine unverbindliche Zusatzinformation. Aufgrund nativer Schwankungen sind dies Mittelwerte.

Bezeichnung	Einheit	Wert	Kommentar
Salz	g/100g	< 0,01	

5. Mikrobiologische Kenndaten

Keim	Einheit	Min.	Sollwert	Max.	Methode	Kommentar
Enterobacteriaceae	KbE/g			10	MM03	
E. coli	/g		neg		MM06	
Gesamtkeimzahl	KbE/g			10000	MM02	
Hefen	KbE/g			100	MM04	
Salmonellen	/250g		neg		MM01	
Schimmel	KbE/g			100	MM04	

6. Chemisch-physikalische Kenndaten

Analyse	Einheit	Sollwert	Min.	Max.	Methode	Kommentar
Sensorik		OK			AM14 - Sensorik	

7. Haltbarkeit und Lagerung

Transportbedingungen: 15 - 19 °C (kein Planenwagen)
 Lagerbedingungen: 15 - 20 °C trocken, geruchsfrei
 Haltbarkeit: 12 Monate (364 Tage)

8. Verpackungsangaben

Verpackung: Spezifikation siehe Anhang

9. Sonstiges

Grund der Änderung: LMIV - Version

10. Bestätigung

Durch eine permanente Qualitätskontrolle, HACCP und GMP, welche in unserem Qualitäts-Management-System für IFS festgelegt sind, entsprechen unsere Produkte den EU- und Österreichischen Rechtsvorschriften und sind damit frei von Fremdkörpern und pathogenen Keimen.

GMO:
 Gemäß der EG-Verordnung Nr.1829 u.1830/2003 ist das Produkt nicht GMO-Kennzeichnungspflichtig.

Kontaminanten:
 Rückstände und Kontaminanten wie Pestizide, Insektizide, Fungizide, Schwermetalle, Mykotoxine und Radionuklide entsprechen den EU-Verordnungen in den jeweiligen aktuellen Fassung.

Sonstiges:
 Das Produkt entspricht den gültigen EU-Richtlinien in Bezug auf Herstellung, Kennzeichnung und Verpackung.

 Erstellt und genehmigt: A. Reingruber (QE) H. Koch (QM)

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.