



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.