



Fertigprodukt- Spezifikation

Salzburg Schokolade GmbH
Hauptstraße 14
A-5082 Grödig

Release: 004

1. Produktbeschreibung

Aussehen: weiss
Geruch: süß, nach Zucker
Geschmack: süß, nach Zucker
Konsistenz: homogen, fest bis pastös

2. Zutatenliste

(Z00884 / 001)

Verkehrsbezeichnung: Fondant

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Wasser, Säuerungsmittel (Zitronensäure).

Allergen-Status: kein Allergen-Spurenhinweis notwendig

Fett gedruckte Inhaltsstoffe innerhalb der Zutatenliste gelten als Allergene (gemäß EU VO Nr. 1169/2011 - LMIV).

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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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

Verpflichtende Angaben gemäß EU VO Nr. 1169/2011 - LMIV.
Die Werte sind gemäß den aktuellen Leitsätzen der EU gerundet dargestellt.

(B01390 / 001)

	Einheit	100g
Brennwert kJ	kJ/100g	1513
Brennwert kcal	kcal/100g	356
Fett	g/100g	<0,5
- gesättigte Fettsäuren	g/100g	<0,1
Kohlenhydrate	g/100g	89
- Zucker (Mono- und Disaccharide)	g/100g	80
Eiweiss	g/100g	<0,5
Salz	g/100g	<0,01

Berechnungen:

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

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

5. Halbarkeit und Lagerung

Transportbedingungen:	15 - 19 °C (kein Planenwagen)
Lagerbedingungen:	15 - 20 °C trocken; geruchsfrei
Lagerhinweis -	
Verpackung:	Vor Wärme schützen und trocken lagern.
Haltbarkeit:	9 Monate

6. 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	

7. Chemisch-physikalische Kenndaten

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

8. Verpackungsangaben

Verpackung: Die Verpackung entspricht den aktuell gültigen EU-Verordnungen für Verpackungsmaterial.

9. Sonstiges

Grund der Änderung: Aktualisierung Spezifikation

10. Bestätigung

Durch eine permanente Qualitätskontrolle, HACCP und GMP, welche in unserem Qualitäts-Management-System für IFS festgelegt ist, 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: M. Wimmer (QE) A. Bronowicka-Schlechter (QM)

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.