



PRODUKTSPEZIFIKATION



erstellt von: T. Fletzberge

erstellt am: 29.01.2024

Version: 13

NOUGATCREME/KIDDY NOISETTE SOFTY

0774

Lieferant / supplier:	Komplet Mantler GmbH & Co KG / 3573 Rosenberg 12 / www.mantler-komplet.at		
Kontakt / contact :	0043 2982 2901-745 / qm@mantler-komplet.at		
Notfallnummer / emergency number:	0043 676 840077745		
Verpackungsart / type of packaging:	Kübel		bucket
Gebindegröße / package size:	10kg		
Palettierung / palletizing:	520 kg= 52 buckets, 4 lay to 13 buckets		520 kg= 52 buckets, 4 lay to 13 buckets
Haltbarkeit / shelf life:	540	Tage / days	
Lagerung & Transport / storage & transport:	kühl, trocken und sachgemäß		cool, dry and properly
EAN-Code / EAN - Code:	4025599013046		
Zolltarifnummer / customs tariff number:	18069060		

Produktbeschreibung: Kakaohaltige Fettglasur zum Überziehen und Garnieren und eine backfeste Nougatcreme zum Füllen und Aromatisieren weiche braune Nusspaste

product description: Cocoa-containing fat glaze for coating and garnishing and a baking-proof one Nougat cream for filling and flavoring soft brown nut paste

Grundrezept:

Zutaten: Zucker, Rapsöl, HASELNÜSSE (ca. 10,0%), fettarmes Kakaopulver, Palmfett, MagerMILCHpulver, Süßmolkenpulver (MILCH), Lactose (MILCH), Emulgator (SOJAlecithine); natürliches Vanille Aroma

ingredients: Sugar, rapeseed oil, HAZELNUTS (approx. 10.0%), low-fat cocoa powder, palm fat, skimmed MILK powder, sweet whey powder (MILK), lactose (MILK), emulsifier (SOYA lecithins); natural vanilla aroma

Nährwerte berechnet pro 100 g nutritional value p.100 g (calculated)

Brennwert KJ	energy kJ	2.272 KJ
Brennwert kcal	energy kcal	543 KCAL
Fett	fat	31 g
- davon ges.Fettsäuren	of it saturated fatty acids	7,0 g
Kohlenhydrate	carbohydrates	63 g
- davon Zucker	of it sugar	61 g
Ballaststoffe	fibre	2,0 g
Eiweiss	protein	2,9 g
Salz	salt	0,05 g

Diese Werte dienen als Richtwerte und unterliegen natürlichen Schwankungen.

These values applies as a guideline and contain natural variations.



NOUGATCREME/KIDDY NOISETTE SOFTY

0774

	Im Rezept enthalten <small>in recipe</small>	Nicht im Rezept enthalten <small>not in recipe</small>
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse <small>cereals containing gluten and products thereof</small>		X
Krebstiere und Krebserzeugnisse <small>crustaceans and products thereof</small>		X
Eier und Eierzeugnisse <small>eggs and products thereof</small>		X
Fisch und Fischerzeugnisse <small>fish and products thereof</small>		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <small>peanuts and products thereof</small>		X
Soja und Sojaerzeugnisse <small>soybeans and products thereof</small>	X	
Milch und Milcherzeugnisse <small>milk and products thereof</small>	X	
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse <small>nuts and products thereof</small>	X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <small>celery and products thereof</small>		X
Senf und Senferzeugnisse <small>mustard and products thereof</small>		X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse <small>sesame seeds and products thereof</small>		X
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg <small>sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg</small>		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse <small>lupine and products thereof</small>		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse <small>molluscs and products thereof</small>		X

kann Spuren enthalten von / <small>may contain traces of</small>

GVO- Statement / <small>GMO statement</small>
<p>Hiermit bestätigen wir, dass bei diesem Produkt, im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 idgF über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sowie der VO (EG) Nr. 1830/2003 idgF über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthalten.</p>
<p><small>Hereby we confirm, that this product, within the meaning of Regulation (EC) No. 1829/2003 as amended on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No. 1830/2003 as amended on the traceability and labeling of genetically modified organisms and on the traceability of products produced from genetically modified organisms food and feed, no genetically modified raw materials are used and the products do not consist of genetically modified organisms or contain any genetically modified organisms.</small></p>

Ionisierende Strahlen / <small>ionizing radiation</small>
<p>Hiermit bestätigen wir, dass weder die Ware selbst, noch ihre Ausgangsprodukte mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.</p>
<p><small>Hereby we confirm, that neither the goods themselves, nor their starting products have been treated with ionizing radiation.</small></p>



NOUGATCREME/KIDDY NOISETTE SOFTY

0774

Verkehrsfähigkeitserklärung / declaration of merchantability

Die von unserer Firma produzierten und gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird mit höchster Sorgfalt gearbeitet, um die mikrobiologische Belastung so gering als möglich zu halten.

The products which are produced and delivered from our company are according to european and austrian legislation. We pay attention during the production to hold the microbiological contamination as low as possible.

Konformitätserklärung / declaration of conformity

Die Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen idgF und der VO(EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit allen Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie für Kunststoffe der VO(EU) 10/2011.

The packaging material is qualified for the contact with food and according to regulation (EG) Nr. 1935/2004 about materials they are intended to get in contact with food and regulation (EG) Nr. 2023/2006 about good manufacturing practice for materials, which are intended to get into contact with all food, as well as for plastics (EG) Nr. 10/2011.

Mikrobiologische Grenzwerte / microbiological parameter

Gesamtkeimzahl	total count	< 7500 KBE/g
Enterobacteriaceae	enterobacteriaceae	< 10 KBE/g
Coliforme	coliforms	< 10 KBE/g
E. Coli	e.coli	< 10 KBE/g
Salmonellen	salmonella	negativ KBE/25g
Staphylokokken	staphylokokken	negativ KBE/g
Hefen	yeasts	< 100 KBE/g
Schimmelpilze	mould	< 100 KBE/g

Chemisch - Physikalische Parameter / chemical- physical parameter

Mykotoxine / Schwermetalle	mycotoxins / heavy metals:	entspricht VO (EG) 2023/915 idgF	corresponds to 2023/915
Pestizide	pesticides:	entspricht VO (EG) 396/2005 idgF	corresponds to 396/2005

Sonstiges / other

Hinweis: Eine Fettschicht auf der Oberfläche bzw. kleine Bläschen können durch Temperaturschwankungen entstehen und haben keinen Einfluss auf die Qualität. Durch Umrühren wird die Ware wieder homoge

Note: There may be a layer of grease on the surface or small bubbles caused by temperature fluctuations and have no influence on them Quality. Stirring will make the goods homogeneous again