



## Fertigprodukt-Spezifikation

Nordpolwerk  
Mooswinkl 7  
A-6130 Schwaz-Vomp

Release: 004

### Kunde:

NORDPOLWERK GESMBH & CO KG , MOOSWINKL 7, AT-6130 SCHWAZ/VOMP

### 1. Produktbeschreibung

Aussehen: dunkel braun  
Geruch: Schokolade  
Geschmack: Bitterschokolade  
Konsistenz: homogen, fest

### 2. Zusammensetzung

Verkehrsbezeichnung:

**Schokolade-Kuvertüre; Kakao: 63% mindestens**

Bestandteil	E-Nr.
Kakaomasse	
Zucker	
Kakaobutter	
<b>Magermilchpulver</b>	
Emulgator ( <b>Sojalecithine</b> )	
Natürliches Vanille Aroma	

Allergen-Status: Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

### 2.1 Schokoladenparameter

Bezeichnung	Einheit	Wert	Kommentar
Gesamtkakaotrockenmasse	%	63,00	%

### 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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
<b>Nährwerte</b>		
Brennwert kJ	kJ/100g	2467
Brennwert kcal	kcal/100g	594
Fett	g/100g	45
- gesättigte Fettsäuren	g/100g	27
Kohlenhydrate	g/100g	38
- Zucker (Mono- und Disaccharide)	g/100g	36
Eiweiss	g/100g	5,9

Berechnungen:

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

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

$$\text{BE} = [\text{KH}] / 12$$

#### 4.1 Mineralstoffe

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

Bezeichnung	Einheit	Wert	Kommentar
Salz	g/100g	0,04	

#### 5. Mikrobiologische Kenndaten

Keim	Einheit	Min.	Sollwert	Max.	Methode	Kommentar
Enterobacteriaceen	KbE/g			10	MM03	
E. coli	/g		neg		MM06	
Gesamtkeimzahl	KbE/g			10000	MM02 - ISO4833	
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 lagern und vor Wärme schützen.  
 Haltbarkeit: 78 Wochen; 546 Tage

## 8. Verpackungsangaben

Verpackung: Spezifikation siehe Anhang

## 9. Sonstiges

Grund der Änderung: LMIV Version  
 Sonstiges:

## 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: J. Binder (QE) W. Hergesell (QM)

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.