



## Fertigprodukt- Spezifikation

Salzburg Schokolade GmbH  
Hauptstraße 14  
A-5082 Grödig

Release: 004

### Kunde:

**SALZBURG SCHOKOLADE**

### 1. Produktbeschreibung

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

### 2. Zutatenliste

(Z02085 / 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.

**(B00593 / 001)**

	Einheit	100g
Brennwert kJ	kJ/100g	1513
Brennwert kcal	kcal/100g	356
Fett	g/100g	0
- gesättigte Fettsäuren	g/100g	0
Kohlenhydrate	g/100g	89
- Zucker	g/100g	80
Eiweiss	g/100g	0
Salz	g/100g	< 0,01

Berechnungen:

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

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

#### 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. Bauer (QE) H. Koch (QM)

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.