



Fertigprodukt- Spezifikation

Salzburg Schokolade GmbH
Hauptstraße 14
A-5082 Grödig

Release: 002

Kunde:

SALZBURG SCHOKOLADE

1. Produktbeschreibung

Aussehen: goldbraun
Geruch: Art typisch Waffel
Geschmack: süß, unverdorben, arteigen
Konsistenz: knusprig

2. Zutatenliste

Verkehrsbezeichnung: Waffelbecher

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, Kokosfett, Emulgator (**Sojalecithine**), Backtriebmittel (E500), Trennmittel (E504), Salz.

Allergen-Status: Kann Spuren von Ei und Milchbestandteilen enthalten.

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebs und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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.

	Einheit	100g
Brennwert kJ		1756
Brennwert kcal		415
Fett	g/100g	5,5
- gesättigte Fettsäuren	g/100g	3,7
Kohlenhydrate	g/100g	79
- Zucker (Mono- und Disaccharide)	g/100g	13
Eiweiss	g/100g	11
Salz	g/100g	0,38

Berechnungen:

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

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

5. Haltbarkeit und Lagerung

Transportbedingungen: 15 - 19 °C (kein Planenwagen)
 Lagerbedingungen: 15 - 20 °C trocken, geruchsfrei
 Haltbarkeit: 18 Monate
 Lagerhinweis - Verpackung: Vor Wärme schützen und trocken lagern.

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	Min.	Sollwert	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

Materialnummer	3223	Seite	4/4
Materialname	Cono Mille Otto 432 St./Krt.		

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.