


## Produktspezifikation Süßwaren

product specification / spécification produit confiserie / scheda tecnica per prodotto dolciario

1. allgemeine Informationen/ general information/ informations générales/ informazioni generali				
<b>Artikel Nr.:</b> item No.: article n°: N°-articolo:	<b>5186</b>	<b>Artikelbezeichnung:</b> item name: désignation: descrizione:	<b>Herz, Rose, dunkle Schokolade, sortiert</b> Heart, rose, dark chocolate, assorted Coeurs en chocolat noir avec rose rouge Cuore, rosa, cioccolato fondente, ass.	
<b>Artikel Typ:</b> <b>Standard</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Sonderprodukt</b> <input type="checkbox"/> item type: type de produit : tipo di prodotto:		<b>Produktabbildung</b> (unverbindlich)/ product image (non-binding)/ image du produit (non contractuelle)/ immagine prodotto (extracontrattuale)		
<b>Inhalt der Verpackungseinheit:</b> content of packaging unit: contenu unité de vente (UV) contenuto confezione				
g      160 Stück/ pieces/ pièces/ pezzi				
2. Zusammensetzung/ composition / composition / composizione				
<b>Zutaten:</b> Verkehrs- bezeichnung:	Schokoladen Dekor mit Farbstoff		<b>ingredients:</b> sales name:	Chocolate decor with color
Kakao 62% mind. Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator <b>SOJALECITHIN, VOLLMILCHPULVER</b> , natürliches Vanille Aroma, Farbstoffe: E 100, E 101, E 120, E 131, E 171. <b>Kann Spuren von Nüssen enthalten.</b>			Cocoa 62% mind. Ingredients: cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier <b>SOY LECITHINE, WHOLE MILK POWDER</b> , natural vanilla flavour, colors: E 100, E 101, E 120, E 131, E 171. <b>May contain traces of nuts.</b>	
<b>ingrédients:</b> désignation commerciale:	Décors en chocolat avec colorant		<b>ingredienti:</b> definizione commerciale:	Decorì di cioccolato con colorante
Cacao 62% min. Ingrédients: pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant <b>LECITHINE DE SOJA, POUDRE DE LAIT ENTIER</b> , arôme naturel de vanille, colorants: E 100, E 101, E 120, E 131, E 171. <b>Présence éventuelle de traces de fruits à coque.</b>			Cacao 62% min. Ingredienti: massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante <b>LECITINA DI SOIA, POLVERE DI LATTE INTERO</b> , aroma naturale di vaniglia, coloranti: E 100, E 101, E 120, E 131, E 171. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>	
3. Vegetarier Informationen/ vegetarian information/ informations destinées aux végétariens/ informazioni per vegetariani:				
<b>geeignet</b> suitable adatté adatto	<b>für Veganer:</b> <input type="checkbox"/> for vegans: pour végétaliens: per vegani:	<b>für Lacto-Vegetarier:</b> <input type="checkbox"/> for Lacto-vegetariens: pour Lacto-végétariens: per Lacto-vegetariani:	<b>für Ovo-Vegetarier</b> <input type="checkbox"/> for Ovo-vegetariens: pour Ovo-végétariens: per Ovo-vegetariani:	<b>für Ovo-Lacto-Vegetarier</b> <input type="checkbox"/> for Ovo-Lacto-vegetariens: pour Ovo-Lacto-végétariens: per Ovo-Lacto-vegetariani:

4. Allergene/ allergens/ allergènes/ allergene		
<p>Der Anhang II der VO-EG 1169/2011 bildet die Grundlage für die Kennzeichnung von Allergenen und Stoffen die Unverträglichkeit auslösen können. Die Verpflichtung zur Kenntlichmachung potenziell allergener Stoffe bezieht sich ausschließlich auf Zutaten gemäß der Definition in der VO-EG 1169/2011 Kapitel 1 Artikel 2 (f) The Annex II of Regulation EG/1169/2011 provides the basis for the labelling of allergens and substances that may cause incompatibilities. The obligation for marking of substances potentially allergenic only applies to ingredients as defined in Regulation EC 1169/2011 Chapter 1, Article 2 (f).</p> <p>L'annexe II du règlement (UE) no. 1169/2011 constitue la base du marquage des allergènes et des substances susceptibles de causer une incompatibilité. L'obligation du marquage des substances potentiellement allergènes se réfère uniquement aux ingrédients conformément à la définition se trouvant dans le règlement (UE) no. 1169/2011, chapitre 1, article 2(f).</p> <p>L'allegato II del regolamento (UE) no. 1169/2011 costituisce la base per la definizione di allergeni e sostanze suscettibili di causare reazioni da intolleranza. L'obbligo di indicazione delle sostanze potenzialmente allergiche si riferisce unicamente agli ingredienti definiti dal regolamento (UE) no. 1169/2011, capitolo 1, articolo 2 (f).</p>	<b>im Produkt enthalten/ contained in product/ contenu dans le produit/ contenuto nel prodotto</b>	<b>Kreuzkontamination möglich/ cross contamination possible/ contamination croisée possible/ possibile contaminazione incrociata</b>
<b>Glutenhaltiges Getreide/ cereals containing gluten/ céréales et produit contenant du gluten/ frumento cont. glutine</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Weizen/</b> wheat/ blé/ grano</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Roggen/</b> rye/ seigle/ segale</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gerste/</b> barley/ orge/ orzo</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hafer/</b> oat/ avoine/ avena</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dinkel/</b> spelt/ epeautre/ farro</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kamut/</b> kamut/ kamut/ kamut</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ crustaceans and products thereof/ crustacés et produits à base crustacés/ crostacei e prodotti a base die crostacei</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/ eggs and products thereof/ œufs et produits à base d'œufs/ uova e prodotti a base die uova</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse/ fish and products thereof/ poissons et produits à base de poissons/ pesce e prodotti a base di pesce</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse/ peanuts and products thereof/ arachides et produits à base d'arachides arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ soybeans and products thereof/ soja et produits à base de soja/ soia e prodotti a base di soia</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)/ milk and products thereof (including lactose)/ lait et produits à base de lait (y compris le lactose)/ latte e prodotti a base di latte (inclusio lattosio)</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse/ nuts and products thereof/ fruits à coque et produits à base de ces fruits/ frutta a guscio e i loro prodotti</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mandeln/</b> almonds/ amandes/ mandorle</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Haselnüsse/</b> hazelnuts/ noisettes/ nocciole</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Walnüsse/</b> walnuts/ noix/ noci</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kaschunüsse/</b> cashews/ noix de cajou/ noci di acagiù</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pecannüsse/</b> pecan nuts/ noix de pécan/ noci di pecan</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Paranüsse/</b> Brazil nuts/ noix du Brésil/ noci del Brasile</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pistazien/</b> pistachio nuts/ pistaches/ pistacchi</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Macadamianüsse/</b> macadamia/ noix de Macadamia/ noci macadamia</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse/ celery and products thereof/ céleri et produits à base de céleri/ sedano e prodotti a base di sedano</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/ mustard and products thereof/ moutarde et produits à base de moutarde/ senape e prodotti a base di senape</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ sesame seeds and products thereof/ graines de sésame et produits à base de graines de sésame/ semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>/ sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of total SO<sub>2</sub>/ anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l en termes de SO<sub>2</sub> total/ anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO<sub>2</sub> totale</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ lupin and products thereof/ lupin et produits à base de lupin/ lupini e prodotti a base di lupini</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ molluscs and products thereof/ mollusques et produits à base de mollusques/ molluschi e prodotti a base di molluschi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>5. Sensorik/ sensors/ analyse sensorielle/ sensori</b>			
<b>Geruch:</b> schokoladig odour: chocolate odeur : de chocolat aroma: di cioccolato		<b>Geschmack:</b> schokoladig flavour: chocolate goût : de chocolat gusto: di cioccolato	
		<b>Konsistenz:</b> fest texture: solid texture : ferme consistenza: solido	
<b>6. Nährwertangaben pro 100 g/ nutrition facts per 100 g/ indications nutritionnelles pour 100 g/ valore nutritivo per 100g</b>			
<b>Energie:</b> energy: 2415 kJ 577 kcal énergie: energia:			
<b>Fett:</b> fat: 42,0 g graisses: grassi:		<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> thereof saturates 25,2 g dont acides gras saturés di cui acidi saturi	
<b>Kohlenhydrate:</b> carbohydrates: 39,9 g glucides: carboidrati:		<b>davon Zucker</b> thereof sugars 38,6 g dont sucres di cui zuccheri	
<b>Ballaststoffe:</b> fibres: 8,3 g fibres alimentaires: fibre:			
<b>Eiweiß:</b> protein: 5,3 g protéines: proteine:			
<b>Salz:</b> Salz: 0,01 g Sel: Sale:			
<b>Transfettsäuren bezogen auf Fettanteil:</b> Trans fatty acids in relation to fat content: % Acides gras trans par rapport à la part de lipides: Acidi grassi trans in relazione al tenore di grassi:			
<b>7. Verpackung und Maße/ packaging and measures/ conditionnement et dimensions/ confezione e misura</b>			
<b>Größe des Produkts (LxBxH):</b> measurements of product (length x width x height): 32 x 31 mm dimensions du produit (longueur x largeur x hauteur) dimensioni prodotto (lunghezza x larghezza x altezza):		<b>Primärpackmittel:</b> primary packaging material: matériaux emballage primaire: materiale d'imballaggio primaria:	
<b>Durchmesser:</b> diameter: mm diamètre : diametro:		<input checked="" type="checkbox"/> PET <input type="checkbox"/> PE <input type="checkbox"/> PVC <input type="checkbox"/> PP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> Aluminium/ aluminium/ aluminium/ alluminio <input type="checkbox"/> Glas/ glass/ verre/ vetro <input checked="" type="checkbox"/> Papier/ paper/ papier/ carta <input type="checkbox"/> Karton/ cardboard/ carton/ cartone <input type="checkbox"/> andere/ others/ autre/ altri:	
Die eingesetzten Primärpackmittel entsprechen der VO (EG) Nr. 1935/2004, VO (EG) Nr. 2023/2006 und, sofern anwendbar, VO (EU) Nr. 10/2011 in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Spezifikation. The used primary packaging material complies to reg. (EC) No. 1935/2004, reg. (EC) No. 2023/2006 and, if concerned, reg. (EU) No. 10/2011 in its current version at the time of preparation of this specification sheet. Les matériaux d'emballage primaire correspondent par le règ. (CE) n°. 1935/2004, règ. (CE) n°. 2023/2006 et, le cas échéant, règ. (UE) n°.10/2011 au moment de la création de cette fiche technique. Il materiale utilizzato per la confezione principale soddisfa la normativa (CE) n. 935/2004, (CE) n. 2023/2006 e, dove utilizzabile, (UE) n. 10/2011 nell'edizione valida al momento di redazione della presente dichiarazione.			
<b>8. Lagerbedingungen - MHD - Identifikation/ Storage conditions - Best before - Identification/ Stockage - DLUO - Identification/ Immagazzinaggio / scadenza /identificazione</b>			
<b>MHD (Monate):</b> shelf life (months): 18 DLUO (mois): durata (mesi):		<b>Lagerbedingungen:</b> storage conditions: conditions de stockage: conservazione:	
		Trocken und nicht über Raumtemperatur lagern. Lagerung 24h vor der Verwendung bei 6°C und bei max. 60% Luftfeuchtigkeit. Stored in a dry place and not above room temperature. Storage 24h before use at 6°C and max. 60% humidity. A stocker dans un endroit sec et ne pas dépasser la température ambiante. Stockage 24h avant de l'utiliser à 6°C et un max. 60% d'humidité. Conservare in luogo asciutto, non superare temperatura ambiente. Stoccaggio 24 ore di prima dell'uso a 6°C e massimo 60% umidità dell'aria.	
<b>EAN-Code VKE:</b> EAN-Code of set: 4009853 05186 9 code EAN UV: codice EAN per Unità di vendita:		<b>EAN-Code Stück:</b> EAN-Code of piece: code EAN pièce: codice EAN per pezzo:	

9. mikrobiologische Angaben/ microbiological information/ indications microbiologiques/ informazioni microbiologiche	
<b>Gesamtkeimzahl:</b> total plate count: 50000 <b>KbE</b> /cfu / ufc / ufc teneur en germes : no. germi totale:	<b>Coliforme:</b> coliform: coliforme: coliforme: 50 <b>KbE</b> /cfu / ufc / ufc
<b>Hefen:</b> yeast: 100 <b>KbE</b> /cfu / ufc / ufc levure: lievito:	<b>E. coli:</b> E. coli: 10 <b>KbE</b> /cfu / ufc / ufc E. coli: E. coli :
<b>Schimmel:</b> mould: 100 <b>KbE</b> /cfu / ufc / ufc moisissure: muffa:	<b>Salmonellen:</b> neg. in <input checked="" type="checkbox"/> 25 g <input type="checkbox"/> 250g salmonella: salmonelles: salmonelle:
Das Produkt entspricht der VO EG 1881/2006 the product complies with EC Regulation 1881/2006 le produit est conforme au règlement 1881/2006 CE il prodotto è conforme al regolamento CE 1881/2006	
10. GVO-Statement/ GMO-statement/ declaration OGM/ dichiarazione OGM	
Wir bestätigen, dass das o.g. Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt worden sind gemäß Verordnung 1829/2003 und 1830/2003. Dementsprechend ist eine Gentechnik-Kennzeichnung für unser Produkt nicht erforderlich. We confirm that the above-mentioned product contains no genetically modified organisms or ingredients which are made from GMO according the regulation 1829/2003 und 1830/2003. A genetic labeling for our product is not necessary. Nous attestons par la présente, que le produit mentionné ci-dessus ne contient aucun organisme génétiquement modifié (OGM) ou ingrédient issu d'OGM conformément aux directives n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Par conséquent, un étiquetage relatif aux OGM n'est pas obligatoire sur ce produit. Confermiamo che i prodotti menzionati non contengono ingredienti geneticamente modificati (OGM), in accordo con le Direttive CE n. 1829/2003 e 1830/2003 e, conseguentemente, non necessitano di segnalazione in tal senso.	
11. Bemerkungen/ remarks / remarques / annotazioni	
12. Zusatzerklärung/ additional statement/ information complémentaire/ spiegazione aggiuntiva	
Diese Produktspezifikation ist vertraulich. Zusicherungen der Eigenschaften oder der Eignung des Produkts für eine bestimmte Verwendung werden weder ausdrücklich noch stillschweigend gegeben. Die Produktspezifikation entbindet den Verwender nicht von eigenen Prüfungen und Versuchen. Alle in diesem Datenblatt genannten Eigenschaften werden nicht automatisch aktualisiert. This product specification is confidential. Confirmations of the characteristics or the applicability of the product are neither expressly nor implicitly given. This product specification does not dispense the user from own tryouts and samplings. All mentioned features in this data sheet are not automatically updated. Cette spécification produit est confidentielle. Nous n'apportons aucune garantie implicite ou explicite des caractéristiques ou de l'aptitude du produit pour une utilisation spécifique. La spécification produit ne dispense pas l'utilisateur d'effectuer ses propres contrôles et tests. Les caractéristiques mentionnées sur ce document ne sont pas actualisées de manière automatique. Il contenuto di questa scheda è riservato. Garanzie riguardo alle caratteristiche od all'idoneità del prodotto per un uso specifico, non vengono fornite né esplicitamente né tacitamente. La scheda non esime l'utilizzatore dall'esecuzione di esami o prove. Tutte le indicazioni contenute nella presente scheda non vengono aggiornate automaticamente.	

Hohentengen, 03.05.2018

Diese Produktspezifikation wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

This data sheet is automatically generated and valid without signature.

Cette spécification produit est un document généré de manière automatique et valable sans signature.

Questa scheda del prodotto è stata compilata elettronicamente ed è valida senza firma.

Günthart &amp; Co.KG, D-79801 Hohentengen, Hauptstr. 37