

1. Produktname: **Ausgezeichnete Pralinen**

Frutti di Mare: Schokoladenpralinen (34 %), gefüllt mit Karamellgeschmack, Haselnuss-, Milch- und Kakaocreme (57 %), dekoriert mit weißer Sahne. Schokolade enthält neben Kakaobutter auch pflanzliche Fette.

Love & Cherry: Schokoladenpralinen (38 %) gefüllt mit Kirsche in Alkohol mit Kakaocreme. Schokolade enthält neben Kakaobutter auch pflanzliche Fette.

2. Gegenstand der Spezifikation:

Frutti di Mare: Gefüllte Schokolade mit weißer Schokolade, die in Form von Schalen mit glänzendem Glanz versetzt wird

Oberfläche in vier Formen und Geschmacksrichtungen: Nuss, Kakao, Milch und Karamell

Love & Cherry: Herzförmige Pralinen, mit glänzender Oberfläche, gefüllt mit steinfreien Süßkirschen mit Alkohol

3. Sensorische Eigenschaften:

Oberfläche – glatt, glänzend, gelegentliche Kratzer und Risse sind akzeptabel

Form – **Meeresfrüchte:** Muscheln, **Love & Cherry:** Herz

Farbe – **Frutti di mare:** creme und braun, **Love & Cherry:** braun

Konsistenz – Schale: gleichmäßig, hart

– Füllung: **Frutti di mare:** uniform, hart, **Love & Cherry:** spezifisch für
Kirschfrüchte und Alkohol

Textur – Füllung: **Frutti di mare:** Haselnuss-, Kakao-, Milch- und Karamellgeschmack,

Love & Cherry: Kirschfrüchte und Alkohol

Geschmack – **Frutti di mare** spezifisch für jede Schokoladensorte und passende Füllung

für die Form, **Love & Cherry:** spezifisch für natürliche Schokolade, Kirschfrüchte
und Alkohol

Anforderungen: Optimaler Beschichtungsgehalt im Produkt: **Frutti di mare:** $34 \pm 2 \%$,

Liebe & Kirsche: $38 \pm 2 \%$,

4. Technologischer Prozess-

Frutti di Mare bestehen aus einer natürlichen Beschichtung, die ausgehärtet wird. Nach dem Formen und Aushärten der Schale wird die Creme dosiert. Dann werden die Schalen zusammengebaut und die Pralinen gekühlt. Die fertigen Schokoladen werden auf ein Förderband geschoben und in eine Primärverpackung verpackt.

Mit Love & Cherry überzogene steinfreie Kirschen werden aus Dessertüberzug hergestellt, der nach dem Aushärten und dem Gießen in Formen Schokoladenschalen bildet. In diese Schalen werden Kirschen in Alkohol gegeben, und dann wird Kirschfondant gegossen und die Schale wird geschlossen und bildet einen Boden. Nach dem Herausdrücken aus einer Form werden die Pralinen automatisch in Alufolie eingewickelt und manuell in Schachteln gefüllt.

5. Zutaten:

Frutti di mare: Zucker, Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), Kakaomasse, Molkenpulver (aus *Milch*), Magermilchpulver 2,8 %, *Milchfett*, Kakaopulver 0,9 %, Glukose, *Haselnussmasse* 0,9 %, Johannisbrotpulver, Kakaobutter, Emulgatoren: Lecithine (aus *Soja* und Raps) und E 476; Vollmilchpulver 0,5 %, Aromen, Salz. Schokolade – Kakaomasse mindestens 38 %. ***Das Produkt kann Erdnüsse, Mandeln und Weizen enthalten.***

Love & Cherry: Zucker, Kakaomasse, Kirsche in Alkohol 10 % (Kirsche, Ethylalkohol 24%, Wasser), Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), Glukosesirup, fettarmes Kakaopulver 3,1 %, Ethylalkohol 1 %, *Milchfett*, Kakaobutter, Emulgatoren: Lecithine (aus *Soja* und Raps) und E 476; konzentrierter Kirschsaft, Aroma, Verdickungsmittel: Agar. Schokolade – Kakaomasse mindestens 38 %. ***Das Produkt kann Erdnüsse, Haselnüsse und Mandeln enthalten.*** Das Produkt enthält Alkohol. Trotz aller Bemühungen um die Qualitätskontrolle können Kirschen Steine enthalten.

6. Nährwerte pro 100 g:

Nährwertdeklaration	pro 100 g Produkt	
	Fdm	Liebe&Kirsche
Energie kJ/kcal	2338 kJ/ 561 kcal	1733 kJ/ 413 kcal
Fett [g]	35 g	ca. 17 g
davon		
-sättigt	ca. 22 g	ca. 11 g
Kohlenhydrate	55 Gramm	60 g
davon		
-zuckerarten	49 Gramm	55 Gramm
Faser	0,7 g	4,9 g
Protein	6,3 g	3,3 g
Salz	0,21 Gramm	0,01 Gramm

7. Mikrobiologische Kriterien

Parameter	n	c	m	M
Salmonelle	5	0	0 (25 g)	-

8. Maximal zulässiger Gehalt an schädlichen Metallen

Blei (Pb) mg/kg	Cadmium (Cd) mg/kg
0.20	0.20

9. Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Inhaltsstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003

10. Verpackung: ein Karton **e** 338 g / 11,92 oz

11. Produktcode: 10050

12. Strichcode: 5 901 177 153 276

13. KN-Code: 18069011

14. Charge identifiziert durch: Mindestens haltbar bis:
Monat, Jahr

Jahr, Monat, Tag, Schicht, Qualität

15. Lagerbedingungen: 12-18 °C, 30-75 % relative Luftfeuchtigkeit

16. Haltbarkeit: 12 Monate

17. Verwendungszweck: Produkt zum direkten Verzehr für alle Altersgruppen außer Personen mit Allergien gegen: Milch, Sojalecithin, Erdnüsse, Haselnüsse, Mandeln und Weizen.

18. Dokumente, die auf Kundenwunsch ausgestellt werden:

- Zertifikat
- Aussage zu den allergischen Eigenschaften

19. Gesetzliche Vorgaben: Die Schokoladen erfüllen die Anforderungen in:

- Gesetz vom 25. August 2006 über die Sicherheit von Lebensmitteln und Ernährung (Gesetzblatt 2010.136.914) in der geänderten Fassung
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 (ABl. UEL.2011.304.18) über die Information der Verbraucher über Lebensmittel.
- Verordnung des Ministers für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung vom 4. Dezember 2002 über spezifische Anforderungen an die Handelsqualität von Kakao- und Schokoladenerzeugnissen (Gesetzblatt 2002.214.1813) in der geänderten Fassung
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 in der geänderten Fassung zur Festsetzung von Höchstgehalten für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 in der geänderten Fassung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Verfasst von			Geprüft und genehmigt von		
DATUM	POSITION	UNTERSCHRIFT	DATUM	POSITION	UNTERSCHRIFT
13.11.2024	Ref.ds.Prod		13.11.2024		