

1. **Produktname:** Meeresfrüchte

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

2. **Gegenstand der Spezifikation:** Gefüllte Schokolade in Form von Schalen mit glänzender Oberfläche in vier Formen und Geschmacksrichtungen: Haselnuss, Kakao, Milch und Karamell.

3. **Sensorische Eigenschaften:**

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

Form – Schalen

Farbe – braun-creme

Konsistenz – Schale: gleichmäßig, hart

– Füllung: gleichmäßig, hart

Textur – Füllung, Haselnuss-, Kakao-, Milch- und Karamellgeschmack

Geschmack – spezifisch für Schokolade und Füllung entsprechend der Form

Anforderungen: Optimaler Beschichtungsgehalt im Produkt: $34 \pm 2 \%$

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.

5. **Zutaten:** Zucker, Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), Kakaomasse, Molkenpulver (aus **Milch**), Magermilchpulver 2,8 %, **Milchfett**, Kakao 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.**

6. Nährwerte pro 100 g:

Nährwertdeklaration	pro 100 g Produkt
Energie	2338 kJ/ 561 kcal
Fett	35 g
davon	
-sättigt	ca. 22 g
Kohlenhydrate	55 Gramm
davon	
-zuckerarten	49 Gramm
Faser	0,7 g
Protein	6,3 Gramm
Salz	0,21 kg

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  370g/ 13,05 oz

11. Produktcode: 15904

12. Strichcode: 5901177151791

13. KN-Code: 18069019

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
20.11.2024	Ref.ds.Prod		20.11.2024	GT	