

**1. Produktnam e: Dessertmischung**

**Bonbons mit Salzkaramell-Geschmack mit Erdnüssen und Karamellfüllung (18 %) in Überzug mit Toffee-Geschmack (17 %), Bonbons mit Kaffeegeschmack und Sahnefüllung (18 %) in Überzug mit Toffee-Geschmack (17 %) und Erdnussbonbons mit Erdnussfüllung (18 %) in Überzug mit Toffee-Geschmack (17 %)**

**2. Gegenstand der Beschreibung:** Bonbons mit Salzkaramellgeschmack mit Erdnüssen und Karamellfüllung in Überzug mit Toffeegeschmack, Bonbonbons mit Kaffeegeschmack und Sahnefüllung mit Überzug mit Toffeegeschmack und Erdnussbonbons mit Erdnussfüllung mit Überzug mit Toffeegeschmack

**3. Sensorische Eigenschaften:**

*Oberfläche* – glatt, glänzend, gelegentliche Flecken und Füllsichtbarkeit akzeptabel

*Form* – Schokoriegel

*Farbe* – Karamell

*Konsistenz* – Beschichtung: gleichmäßig, fettig

– gesalzenes Karamell Geschmacksmasse: homogen mit harten Erdnussstücken, Kaffeegeschmacksmasse: homogen, Erdnussmasse: homogen mit harten Erdnussstücken

– der Füllung: fettig

*Geschmack* – spezifisch für Überzüge mit Toffee-Geschmack und die oben genannten Massen mit Füllung

Anforderungen: Optimaler Kuvertürengehalt in der Außenschale:  $17 \pm 2 \%$

**4. Technologischer Prozess:** Unsere Bonbons werden aus Fettmasse mit Füllung hergestellt (Geschmack abhängig von der Art der Süßigkeit). Die Masse und die Füllung werden in einem Extruder zu Stäben geformt, die anschließend mit einer Beschichtung überzogen werden. Nach dem Abkühlen werden die Bonbons automatisch verpackt.

**5. Zutaten:** Zucker, Glukosesirup, Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), Molkenpulver (aus *Milch*), *Erdnuss* 6 %, Feuchthaltemittel: Sorbit; Invertzuckersirup, Emulgatoren: Lecithine (aus *Soja* und Raps) und E 476; Johannisbrotpulver, fettarmes Kakaopulver, Aromen, Magermilchpulver, Salz, *Vollmilchpulver*, Glukose, *Soja* Mehl, Kakaofaser, Stabilisator: E 492; Farbe: E 160a I E 160c. Das Produkt kann Haselnüsse, Sesam und Weizen enthalten.

6. Nährwerte pro 100 g:

Nährwertdeklaration	pro 100 g Produkt
<b>Energie</b>	1946 kJ/ 463 kcal
<b>Fett</b>	ca. 19 g
<b>davon</b>	
<b>-sättigt</b>	ca. 10 g
<b>Kohlenhydrate</b>	69 Gramm
<b>davon</b>	
<b>-zuckerarten</b>	59 Gramm
<b>Faser</b>	ca. 1,8 g
<b>Protein</b>	3,7g
<b>Salz</b>	0,40 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: Folie, Karton, Nettogewicht  1 kg /2,20 lbs

11. Produktcode: 27227

12. Strichcode: 5901177156086

13. KN-Code: 18063100

14. Charge identifiziert durch: Mindestens haltbar bis: Monat/Jahr  
Jahr, Monat, Tag, Schicht, Qualität

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

**16. Haltbarkeit:** 9 Monate

**17. Bestimmungsgemäße Verwendung:** Produkt zum direkten Verzehr, für alle Altersgruppen außer Personen mit Allergien gegen: Milch, Soja, Erdnüsse, Haselnüsse, Sesam und Weizen.

**18. Dokumente, die auf Kundenwunsch ausgestellt werden:**

- Zertifikat
- Aussage zu den allergischen Eigenschaften

**19. Gesetzliche Anforderungen:** Die Bonbons erfüllen die Anforderungen in:

- a. Gesetz vom 25. August 2006 über die Sicherheit von Lebensmitteln und Ernährung (Gesetzblatt 2010.136.914) in der geänderten Fassung
- b. 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.
- c. 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
- d. Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 in der geänderten Fassung zur Festsetzung von Höchstgehalten für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- e. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 in der geänderten Fassung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- f. 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
13.09.2024	Ref.ds. prod.		13.09.2024	GT	