

- 1. Produktnam:** Jelly DOT mit Füllung

**Gelees im Überzug mit Schokoladenaroma (18%) mit Zitronen-, Orangen- und Kirschfüllung.**

- 2. Gegenstand der Spezifikation:** Gelees im Überzug mit Füllung mit Zitronen-, Orangen- und Kirschgeschmack.
- 3. Sensorische Eigenschaften:**

*Oberfläche* – Überzug mit Schokoladengeschmack

*Form* – Hügel

*Farbe* – braun

*Konsistenz* – weich, gel

*Textur* – von Gelee, Füllung

*Geschmack* – spezifisch für Gelee, Überzug und Füllung

Anforderungen: Optimaler Beschichtungsgehalt in der Außenschale:  $18 \pm 2\%$

- 4. Technologischer Prozess** - Gelees werden durch Kochen von Zucker und Sirup hergestellt, wobei Geleiermittel, Aromen und Farbstoffe hinzugefügt werden. Nach dem Kochen werden Gelee und Füllung gleichzeitig dosiert (Aromatisierung je nach Geleesorte). Das geformte Produkt wird abgekühlt und mit Zucker überzogen, dann abgekühlt und durch Beschichtung überzogen. Dann werden die Gelees automatisch verpackt.

- 5. Zutaten:** Zucker, Glukosesirup, Überzug mit Schokoladengeschmack [Zucker, Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), fettarmes Kakaopulver, emulgatorisch: Emulgatoren: Lecithine (aus **Soja** und Raps) und E 476; Stabilisator: E 492, Aroma], Wasser, Füllung 13 % [Zucker, Glukosesirup, Wasser, konzentrierte Fruchtsäfte: Zitrone 3,5 %, Orange 3,0 % und Kirsche 3,0 %, Geliermittel: Pektine und Agar; natürliche Aromen, Säureregulator: Zitronensäure; schwarzes Karottenkonzentrat, Karottenkonzentrat, Spirulina-Konzentrat], Geliermittel: Pektine; Säureregulatoren: Zitronensäure und Natriumcitrat; natürliche Aromen, schwarzes Karottenkonzentrat, Karottenkonzentrat, Raps- und **Sojaöl**.

<b>Das Produkt und Milch</b>	<b>Nährwertdeklaration</b>	<b>pro 100 g Produkt</b>	<b>kann Erdnüsse enthalten.</b>
<b>6. Nährwerte</b>	<b>Energie</b>	1655 kJ/391 kcal	<b>pro 100 g:</b>
	<b>Fett</b>	5,0 g	
	<b>davon</b>		
	<b>-sättigt</b>	4,5g	
	<b>Kohlenhydrate</b>	85 Gramm	
	<b>davon</b>		
	<b>-zuckerarten</b>	65 Gramm	
	<b>Faser</b>	ca. 0,9 Gramm	
	<b>Protein</b>	0,7 g	
	<b>Salz</b>	0,15 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:** Folie , Nettogewicht E 1,0 kg /2,20 lbs

**11. Produktcode:** 35958

**12. Strichcode:** 5901177154686

**13. KN-Code:** 18069090

**14. Charge identifiziert durch:** Mindestens haltbar bis:

Monat.Jahr

Jahr, Monat, Tag, Schicht, Qualität

**15. Lager- und Transportbedingungen:** 12-18 °C, 30-75 % relative Luftfeuchtigkeit

**16. Haltbarkeit:** 9 Monate

**17. Bestimmungsgemäße Verwendung:** Erzeugnis zum direkten Verzehr für alle Altersgruppen mit Ausnahme von Erdnuss-, Milch- und Sojaallergikern .

**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
12.11.2024	Ref.ds.Prod		12.11.2024	GT	