

1. **Produktnname:** **WOW**

Gelees mit Kirsch-, Orangen- und Zitronengeschmack mit Marshmallow (30 %) im Überzug mit Schokoladengeschmack (22 %).

2. **Gegenstand der Spezifikation:** Gelees mit Kirsch-, Orangen- und Zitronengeschmack mit Marshmallow in Überzug mit Schokoladengeschmack

3. **Sensorische Eigenschaften:**

Oberfläche – Überzug mit Schokoladengeschmack

Form – Hügel

Farbe – braun

Konsistenz – weich, gel

Textur – von Gelee, von Marshmallow

Geschmack – spezifisch für Gelee, für Marshmallow und Panade

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

5. **Zutaten:** Zucker, Wasser, Glukosesirup, Überzug mit Schokoladengeschmack [Zucker, Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), fettarmes Kakaopulver, Emulgatoren: Lecithine (aus **Soja** und Raps) und E 476; Stabilisator: E 492, Aroma], Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel: Sorbit; Geliermittel: Pektine und Schweinegelatine; Säureregulatoren: Zitronensäure und Natriumcitrat; Aromen, Natürliche Orangenaroma, natürliches Zitronenaroma, Karottenkonzentrat, Extrakt aus schwarzen Karotten, Extrakt aus Distel,

Raps- und
Produkt
enthalten.

6. **Nährwerte**

Nährwertdeklaration	pro 100 g Produkt
Energie	1708 kJ/ 406 kcal
Fett	ca. 12 g
davon	
-sättigt	7,6 Gramm
Kohlenhydrate	ca. 71 g
davon	
-zuckerarten	51 g
Faser	ca. 2,2 g
Protein	2 g
Salz	0,13 g

Sojaöl . Das kann Erdnüsse

pro 100 g:

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: 36046

12. Strichcode: 5901177156932

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	