

- 1. Produktnamen:** **Cherry Passion**  
**Schokoladenpralinen (36 %) gefüllt mit Kirsche in Alkohol mit Kakaocreme.**  
**Schokolade enthält neben Kakaobutter auch pflanzliche Fette.**
- 2. Gegenstand der Spezifikation:** Pralinen in Form eines Hügels mit glänzender Oberfläche, gefüllt mit Kirschfrüchten und Alkohol.
- 3. Sensorische Eigenschaften:**  
*Glänzende Oberfläche* , gelegentliche Kratzer und Risse sind akzeptabel  
*Form-Hügel*  
*Farbe* – braun  
*Textur* der Schale: gleichmäßig, hart  
– der Füllung: geeignet für Kirschfrüchte und Alkohol  
*Querschnitt* – Kirschfrüchte und Füllung  
*Geschmacklich* geeignet für natürliche Schokolade, Kirschfrüchte und Alkohol
- Anforderungen: Optimaler Kuvertürenanteil im Produkt - 36 ± 2%
- 4. Technologischer Prozess:** Kernfreie Kirschen in Schokolade werden aus natürlicher Schokoladenkuvertüre hergestellt, die nach dem Temperieren und dem Gießen in eine Form Schokoladenschalen bildet. Alkoholisierte Kirschen werden in die Schalen gelegt, als nächstes wird die Kirschpomade gegossen und dann wird die Schale geschlossen und bildet den Boden. Nach dem Ausschlagen aus den Formen werden die Pralinen automatisch in Folie eingewickelt.
- 5. Zutaten:** Zucker, Kakaomasse, Kirsche in Alkohol 10,7% (Kirsche, Ethylalkohol 24 %, Wasser), Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), Glukosesirup, fettarmes Kakaopulver 3 %, Ethylalkohol 1%, **Milchfett**, Kakaobutter, konzentrierter Kirschsaft, Emulgatoren: Lecithine (aus **Soja** und Raps) und E 476, 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
<b>Energie</b>	1920 kJ/ 459 kcal	
<b>Fett</b>	ca. 23 g	
<b>davon</b>		
<b>-sättigt</b>	ca. 14 g	

<b>Kohlenhydrate</b>	54 Gramm
<b>davon</b>	
<b>-zuckerarten</b>	51 g
<b>Faser</b>	5,8 g
<b>Protein</b>	3,3 g
<b>Salz</b>	ca. 0,03 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. Verpackung:** Aluminium- und Polypropylenfolie, Nettogewicht **E** 1,0 kg /2,20 lbs

**10. Produktcode:** 10145

**11. Strichcode:** 5901177156031

**12. KN-Code:** 18069011

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

Monat/Jahr

Jahr, Monat, Tag, Schicht, Qualität

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

**15. Haltbarkeit:** 12 Monate

**16. Bestimmungsgemäße Verwendung:** Produkt zum direkten Verzehr für alle Altersgruppen außer Personen mit Allergien gegen Sojalecithin, Erdnüsse, Haselnüsse und Mandeln.

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

- Zertifikat
- Aussage zu den allergischen Eigenschaften

**18. Gesetzliche Vorgaben:** Die Schokoladen erfüllen die Anforderungen in:

- Gesetz vom 25. August 2006 über die Sicherheit von Lebensmitteln und Ernährung (Gesetzblatt 2006 Nr. 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

**Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel**

Verfasst von			Geprüft und genehmigt von		
DATUM	POSITION	UNTERSCHRIFT	DATUM	POSITION	UNTERSCHRIFT
04.10.2024	Ref.ds.Prod		04.10.2024	GT	