

1. Produktname: Meeresfrüchte Premium Pralinen

Schokoladenpralinen (43 %) mit Sahnefüllung mit Brownie-Geschmack (39 %) und Schokoladenfüllung (18 %), Schokoladenpralinen (34 %), Pralinen gefüllt mit Kakaocreme (39 %) und Kirschfüllung, dekoriert mit weißer Sahne (9 %) und Milkschokolade (34 %), Pralinen gefüllt mit Crème brûlée-Füllung und Karamellstückchen (0,7 %), dekoriert mit weißer Sahne (9 %). Schokolade enthält neben Kakaobutter auch pflanzliche Fette.

2. Gegenstand der Spezifikation: Schokoladenpralinen mit Füllung aus Sahne mit Brownie-Geschmack und Schokoladenfüllung, Schokoladenpralinen, gefüllt mit Sahne und Kirschfüllung mit Kakaogeschmack, Pralinen aus Milkschokolade, gefüllt mit Füllung mit Crème-brûlée-Geschmack und Karamellstückchen.

3. Sensorische Eigenschaften:

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

Form – Schalen

Farbe – braun, braun und weiß, hellbraun

Konsistenz – Schale: gleichmäßig, hart

– Füllung: gleichmäßig, fettig

Textur – Füllung: Brownie-Geschmack, Kakaocreme-Kirsch-Füllung und Crème brûlée aromatisierte Füllung mit Karamellstückchen

Geschmacksrichtung – spezifisch für jede Art von Schokolade und Füllung: Brownie-Geschmack, Kakao

Sahne- und Kirschfüllung und Crème brûlée-Füllung mit Karamellgeschmack

Stücke

Anforderungen: Optimaler Beschichtungsgehalt im Produkt: $43 \pm 2 \%$

4. Technologischer Prozess - Frutti di Mare, "Seepferdchen" bestehen aus Natur- und Milkschokoladenüberzug, der gereift 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**), Kirschfüllung: [Glukosesirup, Zucker, Kirschkompott 13%, Feuchthaltemittel: Sorbit, schwarzes Karottensaftkonzentrat, Säureregulator: Zitronensäure, Aroniakonzentrat, Aroma, Verdickungsmittel: Pektin] Schokoladenfüllung: [Glukosesirup, Zucker, Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), Emulgator: Lecithine (aus Sonnenblume), Schokolade 6,5% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgatoren: Lecithine (aus **Soja**) und E 476, Aroma), Invertzuckersirup, Kakao, Kondensmilch gesüßt (**Milch**, Zucker), Feuchthaltemittel: Sorbit], Glukosesirup, Magermilchpulver, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, Invertzuckersirup, Kakao 1 %, Milhfett, Johannisbrotpulver, Glukose, Emulgatoren: Lecithine (aus **Soja** und Raps)) und E 476; Karamell (Zucker, Glukosesirup,

Butter (aus **Milch**), Sahnepulver (aus **Milch**), Salz, Backtriebmittel: Natriumcarbonat), Aromen, Feuchthaltemittel: Sorbit, Salz, Farbstoff: Karamell. Schokolade – Kakaomasse mindestens 38% Milkschokolade – Kakaomasse mindestens 25%. Das Produkt kann Erdnüsse, Haselnüsse, **Mandeln und Weizen enthalten**.

6. Nährwerte pro 100 g:

Nährwertdeklaration	pro 100 g Produkt
Energie	2148 kJ /514 kcal
Fett	ca. 29 g
davon	
-sättigt	ca. 19 g
Kohlenhydrate	58 Gramm
davon	
-zuckerarten	48 Gramm
Faser	3,0 g
Protein	5,3 g
Salz	0,17 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 kg / 2,2 lbs

11. Produktcode: 16002

12. Strichcode: 5901177156499

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, Haselnüsse, Erdnüsse, 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
20.01.2025	Ref.ds.Prod		20.01.2025	GT	