

## **1. Produktnamen: Pralinen Brownie und Crème Brûlée**

**Schokoladenpralinen ( 38%) gefüllt mit Brownie-Füllung Creme (39%) und Schokoladenfüllung (23%) und Schokoladenpralinen ( 38%) gefüllt mit Crème brûlée-Füllung und Karamellstückchen. Schokolade enthält neben Kakaobutter auch pflanzliche Fette.**

## **2. Gegenstand der Spezifikation:**

**Pralinen Brownie:** rund, mit glänzender Oberfläche, mit Sahne und Schokolade mit Brownie-Geschmack

Rahm

**Pralinen Crème Brûlée:** rund, mit glänzender Oberfläche, mit Sahne mit Crème-Brûlée-Geschmack und

Karamell-Stücke

## **3. Sensorische Eigenschaften:**

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

*Form* – Kugeln

*Farbe* – braun

*Konsistenz* – Schale: gleichmäßig, hart

– Füllung: gleichmäßig, fettig

*Textur* – Brownie-Füllung, Crème-Brûlée-Füllung

*Geschmacksrichtung* – spezifisch für Schokolade und Füllung

Anforderungen: Optimaler Beschichtungsgehalt im Produkt:  $38 \pm 2\%$

**4. Technologischer Prozess** - Schokoladenkugeln werden aus Schokolade hergestellt. Nach dem Anlassen bildet sich die Schale. Dann werden die Füllungen in zwei Schritten in die Schale abgelagert. Dann werden zwei Hälften der Kugeln miteinander verbunden. Am Ende des Prozesses wird gekühlt und nach diesem Schritt werden die Kugeln in die Folie eingewickelt.

**5. Zutaten:** Zucker, Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), Kakaomasse, Schokoladenfüllung [Glukosesirup, Zucker, Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), Emulgator: Lecithin (aus Sonnenblume), Schokolade 6,5 % (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgatoren: Lecithine (aus **Soja**) und E 476; Aroma), Invertzuckersirup, Kakao, gezuckerte Kondensmilch (**Milch**, Zucker), Feuchthaltemittel: Sorbit]; Molkenpulver (aus **Milch**), Glukosesirup, Invertzuckersirup, Magermilchpulver, Milchfett, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, Kakao, Johannisbrotpulver, Glukose, Emulgatoren: Lecithine (aus **Soja**) und E 476; Karamell 0,4 % [Zucker,

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

#### 6. Nährwerte pro 100 g:

Nährwertdeklaration	pro 100 g Produkt
<b>Energie</b>	2153 kJ/ 516 kcal
<b>Fett</b>	30 g
davon	
-sättigt	ca. 19 g
<b>Kohlenhydrate</b>	53 Gramm
davon	
-zuckerarten	ca. 43 kg
<b>Faser</b>	3,4 g
<b>Protein</b>	6,9 Gramm
<b>Salz</b>	0,42 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, ein Nettogewicht **von** € 1 kg / 2,20 lbs

**11. Produktcode:** 18534

**12. Strichcode:** 5901177156475

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