

1. Produktname: 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
Energie	2153 kJ/ 516 kcal
Fett	30 g
davon	
-sättigt	ca. 19 g
Kohlenhydrate	53 Gramm
davon	
-zuckerarten	ca. 43 g
Faser	3,4 g
Protein	6,9 Gramm
Salz	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	