

**1. Produktname: Pralinenmischung**

**2. Schokoladenpralinen (34 %) mit Crème Brûlée-Füllung und Karamellstückchen und Kakaocreme (16 %), Schokoladenpralinen (34 %) Pralinen mit Käsekuchen-Creme (30 %) mit Pfirsichfüllung (20 %) und Kakaocreme (16 %), Schokoladenschokolade (34 %), Pralinen mit Apfelkuchen-Füllung mit Zimt und Kakaocreme. Schokolade enthält neben Kakaobutter auch pflanzliche Fette.**

**3. Gegenstand der Beschreibung:** hügelförmig mit glänzender Oberfläche, mit Füllung mit Apfelkuchengeschmack und Zimtfüllung, hügelförmig mit glänzender Oberfläche, mit Käsekuchen aromatisierter Sahne mit Pfirsichfüllung, hügelförmig mit glänzender Oberfläche, mit Sahne und Karamellstücken mit Geschmack

**4. Sensorische Eigenschaften:**

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

*Form* – Hügel

*Farbe* – braun

*Konsistenz* – Schale: gleichmäßig, hart

– Füllung: gleichmäßig, fettig

*Textur* – Crème brûlée-Füllung und Karamellstücke, Sahne mit Käsekuchengeschmack und Pfirsichfüllung, Füllung mit Apfelkuchengeschmack und Zimtfüllung

*Geschmacksrichtung* – spezifisch für Schokolade und Füllung

Anforderungen: Optimaler Beschichtungsgehalt im Produkt:  $34 \pm 2 \%$

**5. Technologischer Prozess** Schokoladen werden aus einem Schokoladenüberzug hergestellt, dessen Schalen nach dem Temperieren gebildet werden. Nach dem Abkühlen wird der Rahm dosiert und das ganze Produkt wieder abgekühlt und in Folie eingewickelt

**6. Zutaten:** Zucker, Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), Kakaomasse, Apfelfüllung mit Zimt 6,5 %: [Glukosesirup, Apfelpüree 13 %, Feuchthaltemittel: Sorbit; Zucker, Säureregulator: Citronensäure; Aroma, Zimt 0,1 %, Geliermittel: Pektine, Curcumin], Pfirsichfüllung 6,5 %: [Glukosesirup, Zucker, Pfirsichpüree 9%, Apfelpüree, Feuchthaltemittel: Sorbit, Säureregulator: Citronensäure; Aroma, Geliermittel: Pektine; Karottenkonzentrat], Molkenpulver (aus **Milch**), Glukosesirup, fettarmes Kakaopulver 2,7 %, Invertzuckersirup, **Vollmilchpulver**, **Milchfett**, Vollmilchpulver, **Kakaobutter**, **Quarkpulver (aus Milch) 0,5 %**, **Emulgatoren: Lecithine (aus Soja und Raps)** und E 476; Glukose, Aromen, Feuchthaltemittel: Sorbit; Reiscrisps 0,15 % (Reismehl, Maismehl, Zucker), Crunchy Caramel 0,1 % (Zucker, Glukosesirup, Butter (aus **Milch**), Sahnepulver (aus **Milch**), Salz, Backtriebmittel: Natriumcarbonat); Farbstoff: Karamell. Schokolade – Kakaomasse mindestens 38 %. Das **Produkt kann Erdnüsse, Haselnüsse und Mandeln enthalten.**

**7. Nährwerte pro 100 g:**

8. Kriterien	Nährwertdeklaration			pro 100 g Produkt		Mikrobiologische	
	Energie			2080 kJ/498 kcal			
	Fett			ca. 27 g			
	davon						
	-sättigt			ca. 18 g			M
	Parameter		n		c		
Kohlenhydrate			59 Gramm				
Salmonelle		5		0	0 (25 g)		-
davon							
9. Maximal an schädlichen	-zuckerarten			53 Gramm		zulässiger Gehalt Metallen	
	Faser			3,0 g			
	Blei (Pb) mg/kg	Protein	Cadmium (Cd) mg/kg	5,0 g			
	0.20	Salz	0.20	0,17 g			

**10. Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Inhaltsstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003**

**11. Verpackung:** Folie , Nettogewicht € 1 kg / 2,20 lbs

**12. Produktcode:** 22269

**13. Strichcode:** 5901177156819

**14. KN-Code:** 18069019

**15. Charge identifiziert durch:** Mindestens haltbar bis:  
Monat.Jahr

Jahr, Monat, Tag, Schicht, Qualität

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

**17. Haltbarkeit:** 12 Monate

**18. Bestimmungsgemäße Verwendung:** Erzeugnis zum direkten Verzehr für alle Altersgruppen, mit Ausnahme von Personen mit Allergien gegen Sojalecithin, Milch, Weizen, Erdnüsse, Haselnüsse und Mandeln.

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

- Zertifikat
- Aussage zu den allergischen Eigenschaften

**20. 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
28.02.2025	Ref.ds.Prod		28.02.2025	GT	