

- 1. Produktnam e:** **Figuren**
- Pralinen aus Schokolade (34 %) mit Sahne mit Haselnussgeschmack (56 %), dekoriert mit weißer Sahne. Schokolade enthält neben Kakaobutter auch pflanzliche Fette.**

- 1. Gegenstand der Spezifikation:** Schokoladenpralinen mit Sahne mit Haselnussgeschmack
2. Sensorische Eigenschaften:

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

Form – Weihnachtsmann und Rentier

Farbe – braun und weiß

Konsistenz – Schale: gleichmäßig, hart

– Füllung: gleichmäßig, fettig

Textur – Füllung: Kakaocreme und mit Sahnegel, Füllung mit Milchcreme und Ananasgeschmack, Sahne mit Haselnussgeschmack

Geschmacksrichtung – spezifisch für jede Schokoladensorte und Füllung

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

- 3. Technologischer Prozess** - Schokoladenfiguren des Weihnachtsmanns und der Rentiere werden aus einer natürlichen Beschichtung geformt, die ausgehärtet 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.

- 4. Zutaten:** Zucker, Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), Kakaomasse, Molkenpulver (aus **Milch**), **Magermilchpulver**, Kakao, Johannisbrotpulver, **Milchfett**, **Haselnussmasse**, Glukose, Kakaobutter, Emulgatoren: Lecithine (aus **Soja**) und E 476; Aromen, Salz. Schokolade – Kakaomasse mindestens 38 %. **Das Produkt kann Erdnüsse, Haselnüsse, Mandeln und Weizen enthalten.**

- 5. Nährwerte pro 100 g:**

Nährwertdeklaration	pro 100 g Produkt
Energie	2210 kJ /530 kcal
Fett	31 Gramm
davon	
-sättigt	ca. 20 g
Kohlenhydrate	55 Gramm
davon	
-zuckerarten	55 Gramm
Faser	3,3 g
Protein	4,8 g
Salz	0,16 Gramm

6. Mikrobiologische Kriterien

Parameter	n	c	m	M
Salmonelle	5	0	0 (25 g)	-

7. Maximal zulässiger Gehalt an schädlichen Metallen

Blei (Pb) mg/kg	Cadmium (Cd) mg/kg
0.20	0.20

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

9. Verpackung: Folie , Nettogewicht 169 g

10. Produktcode:

11. Barcode:

12. KN-Code: 18069019

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: Milch, Soja, Haselnüsse, Erdnüsse, Mandeln und Weizen.

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 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
07.01.2025	Ref.ds.Prod		07.01.2025	GT	