

- 1. Produktnamen:** **Schokoladenfiguren WN**
- Schokoladenpralinen (34 %) mit Kakaocreme (38 %) und Gel mit Sahnegeschmack (18 %), dekoriert mit weißer Sahne und Schokoladenpralinen (34 %), mit Milchcreme (38 %) und Ananasfüllung (18 %), dekoriert mit weißer Sahne und Schokoladenpralinen (34 %), mit Sahne mit Haselnussgeschmack (56 %), dekoriert mit weißer Sahne. Schokolade enthält neben Kakaobutter auch pflanzliche Fette.**
- 2. Gegenstand der Spezifikation:** Schokoladenpralinen mit Kakaocreme und Sahnegel, dekoriert mit weißer Sahne und Schokoladenpralinen mit Milchcreme und Ananasfüllung, dekoriert mit weißer Sahne und Schokoladenpralinen mit Sahne mit Haselnussgeschmack, dekoriert mit weißer Sahne.
- 3. Sensorische Eigenschaften:**
- Oberfläche* – glatt, glänzend, gelegentliche Kratzer und Risse sind akzeptabel
- Form* – Hase und Huhn
- Farbe* – braun und weiß
- Konsistenz* – Schale: gleichmäßig, hart
– Füllung: gleichmäßig, fettig
- Textur* – Füllung: Kakaocreme und mit Sahnegel, Milchcreme und Füllung mit Ananasgeschmack, Sahne mit Haselnussgeschmack
- Geschmacksrichtung* – spezifisch für Schokolade, Sahne und Füllung
- Anforderungen: Optimaler Beschichtungsgehalt im Produkt: $34 \pm 2 \%$
- 4. Technologischer Prozess** - Die Schokoladenfiguren von Hasen und Hühnchen werden aus natürlicher Schokolade und weißer Sahne geformt und gereift. 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.**
- 6. Zutaten:** Zucker, Fett (Palm und Shea in unterschiedlichen Anteilen), Kakaomasse, Molkenpulver (aus **Milch**), Ananasfüllung (Glukosesirup, Zucker, Apfelmus, Ananassaft 6 %, Feuchthaltemittel: Sorbit; Säureregulator: Citronensäure; Aroma, Verdickungsmittel: Pektine; Farbstoff: E 100), Glukosesirup, Magermilchpulver 2,0 %, Invertzuckersirup, **Milchfett, Haselnussmasse**, Glukose, Kakaobutter, Johannisbrotpulver, **Vollmilchpulver** 0,5 %, Emulgatoren: Lecithine (aus **Soja**) und E 476; Kakao 0,5 %, Feuchthaltemittel: Sorbit; Aromen, Salz. Schokolade – Kakaomasse mindestens 38 %. Das **Produkt kann Erdnüsse, Haselnüsse, Mandeln und Weizen enthalten.**
- 7. Nährwerte pro 100 g:**

		Nährwertdeklaration		pro 100 g Produkt		Mikrobiologische	
8. Kriterien		Energie		2218 kJ /531 kcal			
Parameter		Fett		31 Gramm			
Salmonelle		davon	n	c	m		
		-sättigt		ca. 19 g			
			5	0	0 (25 g)	-	
		Kohlenhydrate		58 Gramm			
9. Maximal schädlichen		davon				zulässiger Gehalt an Metallen	
		-zuckerarten		ca. 42 g			
		Blei (Pb) mg/kg	Cadmium (Cd) mg/kg				
		Faser		ca. 2,4 g			
		0.20	0.20	4,3 g			
10. Das Produkt		genetisch		0,22 Gramm		enthält keine veränderten gemäß der (EG) Nr. 1829/2003	
Inhaltsstoffe		Inhaltsstoffe					
Verordnung		Verordnung					
und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003							

11. Verpackung: Folie, Karton; Nettogewicht **e** 500 g / 17.64 oz

12. Produktcode: 14879

13. Strichcode: 5901177157427

14. KN-Code: 18069019

15. Charge identifiziert durch: Mindestens haltbar bis:

Monat, Jahr

Jahr, Monat, Tag, Schicht, Qualität

16. Lager- und Transportbedingungen: 12-18 °C, 30-75 % relative Luftfeuchtigkeit

17. Haltbarkeit: 12 Monate

18. Verwendungszweck: Produkt zum direkten Verzehr für alle Altersgruppen außer Personen mit Allergien gegen: Milch, Sojalecithin, Haselnüsse, Erdnüsse, Mandeln und Weizen.

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
20.01.2025	Nr.ds.prod.		20.01.2025	GT	