

Produktspezifikation / Product Specification



Kakao-Schnitten

Bezeichnung des Lebensmittels / legal name

Mürbegebäck / *biscuits*

Verpackung, Liefereinheiten / *packaging, delivery units:*

Art.-Nr. / art.-no.	60824
Nettofüllmenge / <i>Net weight:</i>	1.800 g e (60 Portionen à 2 x 15 g) (60 portions à 2 biscuits)
Verpackungsmaterial / <i>Packaging material:</i>	bedruckte OPP Folie / <i>printed OPP foil</i>

Die Copperrath Feingebäck GmbH bestätigt, dass die Primärverpackungen mit Produktkontakt den Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004 und (EG) Nr. 2023/2006 entsprechen. Die verwendeten Kunststoffe entsprechen der Verordnung (EG) 10/2011. / *The Copperrath Feingebäck GmbH confirms that the primary packaging with product contact complies with regulation (EG) No. 1935/2004 and (EG) No. 2023/2006. The used plastics comply with the regulation (EG) No. 10/2011.*

Zutaten (gemäß LMIV (EU) Nr. 1169/2011) / *ingredient list (according to Regulation (EU) No. 1169/2011)*

Weizenmehl, Zucker, pflanzliche Fette und Öle (Palm, Raps), **Vollei**, 2% Nuss-Nugat-Creme [Zucker, Rapsöl, 12% geröstete **Haselnüsse**, Palmfett (teilweise gehärtet), 5% fettarmes Kakaopulver¹, Salz, Bourbon Vanille-Extrakt], 0,7% fettarmes Kakaopulver¹, Glukose-Fruktose-Sirup, Salz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma.

wheat flour, sugar, vegetable fats and oils (palm, rape), whole egg, 2% chocolate hazelnut cream [sugar, rape seed oil, 12% roasted hazelnuts, palm fat (partly hydrogenated), 5% fat reduced cocoa powder¹, salt, Bourbon vanilla extract], 0,7% fat reduced cocoa powder¹, salt, glucose-fructose syrup, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), flavouring.

¹Rainforest Alliance Certified. Find out more at ra.org

Zusatzstoffe / additives	EG-Nr.	verwendeter Zusatzstoff / used additive
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren / <i>mono-and diglycerides of fatty acids</i>

Durchschnittliche Nährwertangaben pro / nutritive values per	100 g
Energie / <i>energy:</i>	2010 kJ / 480 kcal
Fett / <i>fat:</i>	23 g
davon gesättigte Fettsäuren / <i>of which saturates:</i>	10 g
Kohlenhydrate / <i>carbohydrate:</i>	61 g
davon Zucker / <i>of which sugars:</i>	26 g
Ballaststoffe / <i>fibre:</i>	2,3 g
Eiweiß / <i>protein:</i>	6,1 g
Salz / <i>salt:</i>	0,37 g

Die Werte wurden anhand von Rohwarenspezifikationen und Literaturangaben berechnet und unterliegen den naturbedingten Schwankungen der Rohstoffqualitäten. / *Values are calculated by raw material specification and literature statements and are subjected to nature implied deviations of raw materials.*

Zertifizierte Qualitäten / *certified qualities:*

RSPO SG ☒ RAC MB ☒ Fairtrade ☐ KAT-zertifiziertes Ei / ☐ Bio* ☐
Zertifikatsnummer: Mitgliedsnummer: Kakaoprogramm KAT certified egg
BMC-RSPO-0082 RA_00046012109 FLO ID 40926

Halal ☐ Kosher ☐ Vegan ☐

*Zertifiziert gemäß EU-Öko-Verordnung; Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-003 / *Certified according to EU-Organic-Regulation; code number: DE-ÖKO-*
Copperrath Feingebäck GmbH, Telgweg 14, D - 49744 Geeste / Germany
Phone: 0049-5937-390; Fax: 0049-5937-39869; e-Mail: info@copperrath-feingebaeck.de

Produktspezifikation / Product Specification



Kakao-Schnitten

003

Sensorische Eigenschaften / sensory quality

Aussehen / appearance:	rechteckig bis quadratisch / biscuits rectangular to square
Farbe / colour:	goldgelber Teig unten, brauner Teig mittig oben drauf / golden dough underneath, brown dough on top
Konsistenz / consistency:	mürbe / short, crumbly
Geschmack, Geruch / taste, odour:	unten Vanille-Geschmack, oben Nuss-Nugat-Geschmack / underneath vanilla flavour, on top hazelnut-nougat-flavour

Mikrobiologische Richtwerte / microbiological standards

aerobe Keimzahl / total aerobic number of germs:	< 1 x 10 ⁵ KbE/g
Hefen, Schimmelpilze / yeast, moulds:	< 1 x 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae:	< 10 KbE/g
Salmonellen / Salmonella:	neg. in 25g

Die Angaben lehnen sich an die Vorgaben der DGHM an und werden nach den Methoden der amtlichen Sammlung des BVL gemäß §64 LFGB ermittelt. / Indicated values are based on guidelines by the German Institute of Hygiene and Microbiology and are analyzed with validated methods.

Physikalisch-chemische Parameter / physical and chemical details

Wasseraktivität / water activity:	< 0,65	thermoconstanter NOVASINA
Trockensubstanz / dry substance:	> 96 g / 100 g	Infrarottrockner / Infrared dryer (105°C)

Die Angaben beziehen sich auf ein Durchschnittsmuster einer Charge beim Verlassen der Produktion. / Values are based on a batch's average unit after production.

Allergenhinweis / allergen statement

Dieses Produkt enthält Allergien auslösende Zutaten gemäß LMIV EG 1169/2011. (siehe auch unter Punkt „Zutaten“). / This product contains allergenic ingredients in accordance with directive LMIV EC 1169/2011. (see also item "ingredients").

Allergene / allergens	+	?	-	welcher Art / which kind
Glutenhaltige Getreide & Erzeugnisse (gluten-containing cereals & products)	X			Weizenmehl / wheat flour
Krebstiere & Erzeugnisse (shellfishes & products)			X	
Fisch & Erzeugnisse (fish & products)			X	
Ei & Erzeugnisse (egg & products)	X			Vollei / whole egg
Erdnüsse & Erzeugnisse (peanuts & products)			X	
Soja & Erzeugnisse (soy & products)		X		Verwendung im Betrieb / Is used in the plant
Milch & Erzeugnisse (milk & products)		X		Verwendung im Betrieb / Is used in the plant
Schalenfrüchte & Erzeugnisse (nuts & products)	X	X		geröstete Haselnüsse / roasted hazelnuts Verwendung im Betrieb / Is used in the plant
Sellerie & Erzeugnisse (celery & products)			X	
Senf & Erzeugnisse (mustard & products)			X	
Sesam & Erzeugnisse (sesame & products)			X	
Schwefeldioxid / Sulfite (sulfites)			X	
Lupinen & Erzeugnisse (lupines & products)			X	
Weichtiere & Erzeugnisse (molluscs & products)			X	

(+) laut Rezeptur im Produkt enthalten (be present as part of the formulation) / (?) Crosskontaminationen (from cross-contamination) / (-) nicht enthalten (not contained)

Ernährungsinformation – geeignet für / nutrition information – suitable for:

Glutenfrei / gluten-free <20ppm	☐	Laktosefrei / lactose-free <100ppm	☐	Zuckerfrei / sugar-free <0,5g/100g	☐
Vegan / Vegan	☐	Eier aus Bodenhaltung barn eggs	☒		

Kakao-Schnitten

Mindesthaltbarkeit / *minimum durability*

11 Monate ab Herstellungstag - siehe Aufdruck / *months since the day of manufacture - see imprint*

Lagerungs- und Transporthinweis / *storage and transport conditions*

Trocken und nicht über Raumtemperatur lagern/transportieren. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Fremdgerüchen schützen. / *Keep/transport dry and not over room temperature in a closed packaging. Protect from direct sun and foreign odours.*

GMO-Statement

Für dieses Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003. Es ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden. / *This product needn't to be labelled by EC directive no. 1829/2003 and EC directive no. 1830/2003. It is neither produced from genetically manipulated substances, animal or vegetable materials nor manufactured with the aid of genetically manipulated micro organisms.*

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung / *food law conformity statement*

Die Ware entspricht den jeweils gültigen Rechtsvorschriften und den für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. / *The product meets both the relevant valid legal provisions (laws, guidelines, regulations) and the special provisions which may govern the particular range of goods in Germany and the European Union.*

Weitere Hinweise / *further details*

Die Produktspezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. / *The product specification is not subject to any automatic modification procedure.*