

TECHNISCHES BLATT

MILCHSCHOKOLADE-PRALINEN MIT VERSCHIEDEN-GESCHMACK

Zutaten Milchsokolade (Kakao 30% min.): Zucker, Kakaobutter (19,6%), **Vollmilchpulver** (14,9%), Kakaomasse (13%), **Molkenpulver**, Emulgator (E322 **Sojalecithin**), Aromen (Vanillin).

Zutaten Zartbitterschokolade (Kakao 51% min.): Zucker, Kakaomasse (46,7%), Kakaobutter (4,6%), Emulgator (E322 Sojalecithin), Aromen (Vanillin).

Füllung: Zucker, Öle und Fette (Pflanzenöle (Rapsöl, Sonnenblumenöl, Maisöl und **Sojaöl** in veränderlichen gewichtsanteilen), Pflanzenfette (Palmkernfett), ganz hydrierte Pflanzenfette (Palmkernfett), ganz hydrierte Pflanzenöle (Sonnenblumenöl), **Molkenpulver**, **Magermilchpulver**, **Milchpulver**, Emulgator (E322 **Sojalecithin**), Aromen (Vanillin, Zitrone, Kokosnüsse, Kaffee, Kakao, Amaretto, Süßholz, **Pistazie**, Zeder, Beerenobst, Bergamotte, Clementinen, Zitrusfrüchte aus Kalabrien, Cappuccino), Getreide (Maismehl, **Weizenmehl**, Reismehl, zucker, **Gerstenmalz**-extrakt, Salz).

Füllung (Haselnusscreme): Zucker, pflanzliche Öle und Fette (nicht hydrierte Pflanzenfette (Kokosfett), nicht hydrierte Pflanzenöle (**Sojaöl**, Rapsöl, Sonnenblumenöl und Maisöl in veränderlichen gewichtsanteilen), ganz hydrierte Pflanzenfette (Palmkernfett), ganz hydrierte Pflanzenöle (**Sojaöl**, Rapsöl, Sonnenblumenöl und Maisöl in veränderlichen gewichtsanteilen)), **Molkenpulver**, fettarmes oder mageres Kakaopulver, **Magermilchpulver**, **Haselnüsse** (1%), Emulgator (E322 **Sojalecithin**), Aromen.

Kann Spuren von: **Erdnüsse**, **Mandeln** und **Sesamsamen** enthalten.

Chemisch - physikalische Eigenschaften

Parameter	Durchschnittswert%
Feuchtigkeitsgehalt	1,00%
Asche	1,5%
Feinheit	ca. 18 – 22 µm

NÄHRWERTDEKLARATION (durchschnittswerte pro 100 g produkt)

Parameter	Durchschnittswert
Energia	kJ 2360 / kcal 566
Fett	35 g
davon gestigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	58 g
davon Zucker	54 g
Eiweiß	4,3 g
Fasern	0,8 g
Salz	0,2 g

Mikrobiologische Eigenschaften

Parameter	Durchschnittswert
Mikrobielle Gesamtladung	UFC/g <250
Schimmel	UFC/g <10
E. coli	UFC/g <10
Staphylokokken	UFC/g <10
Salmonellen	/25 g abwesend

Organoleptische Eigenschaften

Farbe	Dunkelbraun
Geschmack	Verschiedenen / Schokolade
Geruch	Schokolade
Aussehen	Kugelförmig
Konsistenz	Solides Äußeres, weiches Inneres

Allergenen

Familie von Allergenen	JA / NEIN / SPUREN	Inhaltsstoff der Allergen enthält
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Produkte	JA	GETREIDE
Eier und Eiprodukte	NEIN	---
Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis	NEIN	---
Soja- und Sojaprodukte	JA	SOJALECITHIN
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	JA	VOLLMILCHPULVER, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER
Früchte mit Schale (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien) oder andere (angeben)	JA	HASELNÜSSE
Sesamsamen und Sesamprodukte	SPUREN	---
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg	NEIN	---
Azofarbstoff	NEIN	---
Krustentiere	NEIN	---
Lupino	NEIN	---
Venusmuscheln	NEIN	---
Fisch	NEIN	---
Sellerie	NEIN	---
Senf	NEIN	---

Aromakomponenten: Präsentieren. Die Aromen entsprechen dem D.L. 25/01/92 n. 107 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen.

Farben hinzugefügt: Abwesend

Aflatoxine: Entspricht der EG-Verordnung 1881/2006 vom 19. Dezember 2006 und nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen

Schwermetalle: Erfüllt die EG-Verordnung 78/2005 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen

GVO-Information: Produkt ohne GMO gemäß den EWG-Richtlinien Nr. 1829 und 1830 von 2003

Aktualisiert 30/05/2019

Genehmigt AMM

Datum

Unterschrift

Ausgestellt

RSQ

Datum

Unterschrift





MR 09-06 Rev. 07 del 30/11/15

Produkt nicht mit ionisierender Strahlung behandelt, Produkt unterliegt Gewichtsverlust.

Identifikation:

Chargennummer: AAMMM

AA = Produktionsjahr

MMM = Produktionsmonat

Der Tag der Produktion fällt mit dem Tag des Ablaufs zusammen

Ablauf: 18 Monate ab dem Verpackungsdatum.

Lagerung: Das Produkt muss an einem kühlen und trockenen Ort fern von Wärmequellen gelagert werden. Es muss mit vollständig geschlossenen Mitteln transportiert werden, um es vor Witterungseinflüssen zu schützen. Behalten Sie die Umgebungsbedingungen der Lagerung bei der Ankunft am Verteilungsort bei, ohne die Packstücke zu überlappen oder zu zerdrücken.

Beschichtungen:

Primärverpackung: Verpackung, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist (FILM: **PET TWIST MET** Seite in Kontakt mit Lebensmitteln), gemäß EG - Gemeinschaftsrecht und italienischem Recht (DM 21 / 03/1973, DPR 777/82, ss.mm.ii.);

Sekundärverpackung: neutral oder bedruckt, die für Lebensmittel geeignet ist;

Tertiärverpackung: neutrale oder bedruckte Pappe, verpackt in einer transparenten ausziehbaren Folie.

Aktualisiert 30/05/2019

Genehmigt AMM

Datum

Unterschrift

Ausgestellt

RSQ

Datum

Unterschrift

