

## TECHNISCHES BLATT KEKSE MIT SCHOKOLADENTROPFEN

**Zutaten:** Weizenmehl "00", Margarine (pflanzliche öle und fette [80%], fett (palmöl), öle (sonnenblumen)), wasser, säureregulator (E330), aromen), Zucker, **Eier**, Schokoladentropfen (Zucker, Kakaopaste, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin** E322), Aroma (Vanillin).

Kann Spuren von: **Erdnüssen, Milch, Hülsenfrüchten** und **Sesam** enthalten.

### Chemisch - physikalische Eigenschaften

Parameter	Durchschnittswert%
Feuchtigkeitsgehalt	2,6%
Wasseraktivitätsbestimmung (aw)	0,27
Ashe	0,96%

### NÄHRWERTDEKLARATION (durchschnittswerte pro 100 g produkt)

Parameter	Durchschnittswert
Energia	kJ 1871 / kcal 447
Fett	23 g
davon gestite Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	59 g
davon Zucker	18 g
Eiweiß	6 g
Fasern	0,1 g
Salz	0,2 g

### Mikrobiologische Eigenschaften

Parameter	Durchschnittswert
Mikrobielle Gesamtladung	UFC/g <250
Schimmel	UFC/g <40
E. coli	UFC/g <10
Staphylokokken	UFC/g <10
Salmonellen	/25 g abwesend
Listeria monocytogenes	/25 g abwesend

### Organoleptische Eigenschaften

Farbe	Weiß
Geschmack	Mürbteig
Geruch	Typisch für Mürbteig
Aussehen	Kreisförmig
Konsistenz	Bröckelig



**Allergenen**

Familie von Allergenen	JA / NEIN / SPUREN	Inhaltsstoff der Allergen enthält
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Produkte	JA	GETREIDE
Eier und Eiprodukte	JA	EIER
Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis	SPUREN	---
Soja- und Sojaprodukte	JA	SOJALECITHIN
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	SPUREN	---
Früchte mit Schale (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien) oder andere (angeben)	SPUREN	---
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 (Vanillin). Die Aromen entsprechen der EU-Verordnung 1334/2008 und nachfolgenden 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

**Produkt nicht mit ionisierender Strahlung behandelt, Produkt unterliegt Gewichtsverlust.**

**Identifikation:**

Chargennummer: AAMMMGG

AA = Produktionsjahr

MMM = Produktionsmonat

GG = Produktionstag

Der Tag der Produktion fällt mit dem Tag des Ablaufs zusammen

**Ablauf:** 14 Monate ab dem Verpackungsdatum.

Aktualisiert 01/12/2022

Genehmigt AMM

Datum

Unterschrift

Ausgestellt

RSQ

Datum

Unterschrift





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

**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 nach geltendem Recht für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist;

**Sekundärverpackung:** neutral oder bedruckt für Lebensmittelzwecke;

**Tertiärverpackung:** neutraler oder bedruckter Karton.

Aktualisiert 01/12/2022

Genehmigt AMM

Datum

Unterschrift

Ausgestellt

RSQ

Datum

Unterschrift



## TECHNISCHES BLATT TORCETTI MIT KAKAO

**Zutaten:** Weizenmehl "00", Margarine (pflanzliche öle und fette [80%], fett (palmöl), öle (sonnenblumen)), wasser, säureregulator (E330), aromen), Zucker, **Eier**, Aroma (Vanille).

**Abdeckung:** Zucker, Kakaomasse, pflanzliche Fette gehärtete (Palmkern), Pulverkakao [16%], Emulgator (Sonnenblumelecithin), Aroma (Vanillin).

Kann Spuren von : **Erdnüssen, Sojalecithin E322, Milch, Hülsenfrüchten** und **Sesam** enthalten.

### Chemisch - physikalische Eigenschaften

Parameter	Durchschnittswert%
Feuchtigkeitsgehalt	2,6%
Wasseraktivitätsbestimmung (aw)	0,27
Ashe	0,96%

### NÄHRWERTDEKLARATION (durchschnittswerte pro 100 g produkt)

Parameter	Durchschnittswert
Energia	kJ 2332 / kcal 559
Fett	35 g
davon gestigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	51 g
davon Zucker	41 g
Eiweiß	8 g
Fasern	1,7 g
Salz	0,3 g

### Mikrobiologische Eigenschaften

Parameter	Durchschnittswert
Mikrobielle Gesamtladung	UFC/g <250
Schimmel	UFC/g <40
E. coli	UFC/g <10
Staphylokokken	UFC/g <10
Salmonellen	/25 g abwesend
Listeria monocytogenes	/25 g abwesend

### Organoleptische Eigenschaften

Farbe	Weiß / Braun
Geschmack	Mürbteig und Schokolade
Geruch	Typisch für Schokolade
Aussehen	Kreisförmig
Konsistenz	Bröckelig

**Allergenen**

Familie von Allergenen	JA / NEIN / SPUREN	Inhaltsstoff der Allergen enthält
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Produkte	JA	GETREIDE
Eier und Eiprodukte	JA	EIER
Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis	SPUREN	---
Soja- und Sojaprodukte	SPUREN	---
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	SPUREN	---
Früchte mit Schale (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien) oder andere (angeben)	SPUREN	---
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 (Vanillin). Die Aromen entsprechen der EU-Verordnung 1334/2008 und nachfolgenden 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

**Produkt nicht mit ionisierender Strahlung behandelt, Produkt unterliegt Gewichtsverlust.**

**Identifikation:**

Chargennummer: AAMMMGG

AA = Produktionsjahr

MMM = Produktionsmonat

GG = Produktionstag

Der Tag der Produktion fällt mit dem Tag des Ablaufs zusammen

**Ablauf:** 14 Monate ab dem Verpackungsdatum.

Aktualisiert 01/12/2022

Genehmigt AMM

Datum

Unterschrift

Ausgestellt

RSQ

Datum

Unterschrift





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

**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 nach geltendem Recht für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist;

**Sekundärverpackung:** neutral oder bedruckt für Lebensmittelzwecke;

**Tertiärverpackung:** neutraler oder bedruckter Karton.

Aktualisiert 01/12/2022

Genehmigt AMM

Datum

Unterschrift

Ausgestellt

RSQ

Datum

Unterschrift

