



Produktspezifikation

Schokoküsse Mocca

Artikelbezeichnung:	Schokoküsse Mocca
Verkehrszeichnung:	Schaumzuckerware mit Mocca-Aroma
Artikelnummer:	1220, 1133, 1060
Hersteller:	Philipp A. N. Köhler GmbH & Co. KG
Adresse:	
Qualitätsmanagement:	
Lagertemperatur:	10 bis 15 Grad Celsius
Rel. Luftfeuchtigkeit:	60 bis 70 %
Transportbedingungen:	2 bis 22 Grad Celsius
Mindesthaltbarkeit:	2 Monate nach Herstellung

Zutatenverzeichnis gemäß LMKV (inkl. Quid, Allergene und Zusatzstoffe):

Schaumzuckermasse:

Zucker, Wasser, **Hühnereiweiß**, Invertzuckersirup, Kaffee-Extrakt (**Ammonsulfit-Zuckerkulör E 150d**, flüssiger Kaffee-Extrakt, Säuerungsmittel Milchsäure E 270, Aroma, Konservierungsstoff Kaliumsorbat E 202) Stabilisator Agar Agar, Aroma

Schokoladenüberzug:

Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgatoren **Lecithin E322 (Soja)** E476, Aroma: Vanillin

Waffel:

Weizenmehl, **Weizenstärke**, Öl pflanzlich (Sonnenblume), Zucker, Karamellzuckersirup, Backbetriebsmittel: Natriumcarbonate (E500), Kakaopulver stark entölt, Speisesalz, **Sahnepulver**, natürliches Aroma

Schokoladenkaffeebohne:

Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Kaffeebohnen, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Aroma, Überzugsmittel: Pflanzenöl, Gummi Arabicum, Schellack



Verpflichtende Kennzeichnung an der losen Ware (Schild, Datenblatt etc.):	keine
---	-------

Enthaltene Allergene (nach LMKV Anlage 3, z. Z. 14 Hauptallergene einschl. Laktose)		
Glutenhaltige Getreide:	Ja: <input checked="" type="checkbox"/> Nein: <input type="checkbox"/>	Weizenmehl/Weizenstärke
Eier:	Ja: <input checked="" type="checkbox"/> Nein: <input type="checkbox"/>	Eiweiß
Erdnüsse:	Ja: <input type="checkbox"/> Nein: <input checked="" type="checkbox"/>	
Milch:	Ja: <input checked="" type="checkbox"/> Nein: <input type="checkbox"/>	Sahnepulver
Nüsse und Hülsenfrüchte:	Ja: <input type="checkbox"/> Nein: <input checked="" type="checkbox"/>	Kontamination möglich
Senf:	Ja: <input type="checkbox"/> Nein: <input checked="" type="checkbox"/>	Kontamination möglich
SO ₂ /Sulfite:	Ja: <input checked="" type="checkbox"/> Nein: <input type="checkbox"/>	Farbstoff Ammonsulfit – Zuckerkulör E 150d 6 mg/kg
Weichtiere:	Ja: <input type="checkbox"/> Nein: <input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere:	Ja: <input type="checkbox"/> Nein: <input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch:	Ja: <input type="checkbox"/> Nein: <input checked="" type="checkbox"/>	
Soja:	Ja: <input checked="" type="checkbox"/> Nein: <input type="checkbox"/>	Lecithin E 322
Sellerie:	Ja: <input type="checkbox"/> Nein: <input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen:	Ja: <input type="checkbox"/> Nein: <input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine:	Ja: <input type="checkbox"/> Nein: <input checked="" type="checkbox"/>	
Kann Spuren von Schalenfrüchte und Senf enthalten.		

Nährwerte (pro 100 g durchschnittlich):	
Brennwert KJ:	1.417 KJ
Brennwert kcal:	338 kcal
Kohlenhydrate: Davon Zucker:	56,5 g 55 g
Fett: Davon gesättigte Fettsäuren:	10,6 g 6,3 g
Eiweiß:	3,7 g
Salz:	0,1 g



Mikrobiologische Parameter

Der aW-Wert liegt unter 0,9 aW. (aW < 0,9)

Chemische Parameter:

Bei der Herstellung wurden keine Zutaten, Rohstoffe oder Hilfsmittel eingesetzt, die GVO (gentechnisch veränderte Organismen) im Sinne der Artikel 2 Nummer 2 der Richtlinie 2001/18/EG (Freisetzung GVO).

Besondere Hinweise:

Es ist darauf zu achten, dass der Feuchtehaushalt des Schaumkusses nicht gestört wird. Durch die Lagerung im Kühlschrank oder Kühlhaus wird dem Schaumkuss Feuchtigkeit entzogen und die Schaumzuckerware wird schneller zäh.

Verpackung:

Die Ware wird in Transportverpackung geliefert. Bei Weiterverkauf ist für die ordnungsgemäße Deklaration gemäß LFBG und Folgeverordnung der Kunde verantwortlich.

Rückverfolgbarkeit:

Die Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) 178/2002 ist garantiert.

Das Produkt entspricht dem LFGB und den dafür gültigen rechtlichen Bestimmungen der europäischen Union. Die Angaben zur Zusammensetzung gelten für das gelieferte Produkt. Die lebensmittelrechtliche Deklaration im Endprodukt ist durch den Anwender zu prüfen.

Wenn nach vier Wochen kein Widerspruch durch den Kunden zu diesem Formular erfolgt ist, gilt die Spezifikation kundenseitig akzeptiert.

Krisenfall:

Kontaktdaten: 06182/957890 (werktägliche Arbeitszeit)

0172/6911878 (Wochenende, Feiertag, bei Nichterreichbarkeit obiger Tel.-Nr.)

Freigabe Leiter QS/Produktion:	Freigabe Geschäftsleitung:	Freigabe Kunde <input type="checkbox"/> erforderl. <input type="checkbox"/> nicht erforderl.
Datum/Unterschrift:	Datum/Unterschrift	Datum/Unterschrift