



Produktspezifikation

Schokoküsse Pistazie Weiß

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| Artikelbezeichnung: | Schokoküsse Pistazie |
| Verkehrszeichnung: | Schaumzuckerware mit Pistazien Aroma |
| Artikelnummer: | 1273, 1159 |
| 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, Stabilisator Agar Agar, Aroma, Farbstoff E 100, E 131, E 151

Schokoladenüberzug:

Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Süßmolkepulver**, Emulgatoren **Lecithin E322 (Soja)**, Aroma: Vanillin

Waffel:

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

Pistazien:

gehackte **Pistazien**



| | |
|---|-------|
| 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, Vollmilchpulver, Süßmolkepulver |
| Schalenfrüchte: | Ja: <input checked="" type="checkbox"/> Nein: <input type="checkbox"/> | Pistazien |
| Senf: | Ja: <input type="checkbox"/> Nein: <input checked="" type="checkbox"/> | Kontamination möglich |
| SO2/Sulfite: | Ja: <input type="checkbox"/> Nein: <input checked="" type="checkbox"/> | Kontamination möglich |
| 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 Schalenfrüchten, SO2/Sulfit und Senf enthalten. | | |

| Nährwerte (pro 100 g durchschnittlich): | |
|---|----------|
| Brennwert KJ: | 1.902 KJ |
| Brennwert kcal: | 452 kcal |
| Kohlenhydrate: | 68 g |
| Davon Zucker: | 67 g |
| Fett: | 17,3 g |
| Davon gesättigte Fettsäuren: | 10,3 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 LFGB 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 |