



## Fertigprodukt- Spezifikation

Salzburg Schokolade GmbH  
Hauptstraße 14  
A-5082 Grödig

Release: 001

### Kunde:

**SALZBURG SCHOKOLADE**

### 1. Produktbeschreibung

Aussehen: Beigebraun  
Geruch: Süß, unverdorben, arteigen  
Geschmack: Süß, unverdorben, arteigen  
Konsistenz: Knusprig

### 2. Zutatenliste

#### Verkehrsbezeichnung: Hohlhippen

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, Fruktose, **Eigelbpulver**, Emulgator (**Sojalecithine**), **Sahnepulver**, Aroma, Salz, Kakao.

Allergen-Status: kein Allergenspurenhinweis notwendig.

Fett gedruckte Inhaltsstoffe innerhalb der Zutatenliste gelten als Allergene (gemäß EU VO Nr. 1169/2011 - LMIV).

### 3. Allergene

Allergen	Ja	Spuren	Nein	Kommentar
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergest. Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebs und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eiererzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rezept -> Eigelbpulver
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rezept -> Sojalecithine
Milch und Milcherzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rezept -> Sahnepulver
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite >10ppm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut

Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

Allergenes Potential gemäß EU-Einstufung

### 4. Nährwerte

Verpflichtende Angaben gemäß EU VO Nr. 1169/2011 - LMIV.

Die Werte sind gemäß den aktuellen Leitsätzen der EU gerundet dargestellt.

	Einheit	100g
Brennwert kJ		1708
Brennwert kcal		403
Fett	g/100g	2,8
- gesättigte Fettsäuren	g/100g	1,4
Kohlenhydrate	g/100g	86
- Zucker	g/100g	45
Eiweiss	g/100g	7,8
Salz	g/100g	0,15

Berechnungen:

$$\text{kcal} = 9 \cdot [\text{Fett}] + 4 \cdot [\text{Eiweiss}] + 4 \cdot [\text{KH-mehrwertige Alkohole}] + 3 \cdot [\text{organ. Säuren}] + 7 \cdot [\text{Ethanol}] + 2,7 \cdot [\text{mehrwertige Alkohole}] + 2 \cdot [\text{Ballaststoffe}]$$

$$\text{KJ} = 37 \cdot [\text{Fett}] + 17 \cdot [\text{Eiweiss}] + 17 \cdot [\text{KH-mehrwertige Alkohole}] + 13 \cdot [\text{organ. Säuren}] + 29 \cdot [\text{Ethanol}] + 10 \cdot [\text{mehrwertige Alkohole}] + 8 \cdot [\text{Ballaststoffe}]$$

### 5. Haltbarkeit und Lagerung

Transportbedingungen: < 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel  
 Lagerbedingungen: < 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel  
 Haltbarkeit: 18 Monate

### 6. Mikrobiologische Kenndaten

Keim	Einheit	Min.	Sollwert	Max.	Methode	Kommentar
Enterobacteriaceae	KbE/g			10	MM03	
E. coli	/g		neg		MM06	
Bac. cereus	KbE/g			< 100		
Gesamtkeimzahl	KbE/g			< 1000	MM02	
Hefen	KbE/g			< 100	MM04	
Salmonellen	/250g		neg		MM01	
Schimmel	KbE/g			< 100	MM04	

### 7. Chemisch-physikalische Kenndaten

Analyse	Einheit	Min.	Sollwert	Max.	Methode	Kommentar
Sensorik			ok		AM14 - Sensorik	

### 8. Verpackungsangaben

Verpackung: Die Verpackung entspricht den aktuell gültigen EU-Verordnungen für Verpackungsmaterial.

### 9. Sonstiges

Grund der Änderung: LMIV - Version

Materialnummer	<b>N03250</b>	Seite	4/4
Materialname	<b>Dekorhippen 1.980 St.</b>		

## 10. Bestätigung

Durch eine permanente Qualitätskontrolle, HACCP und GMP, welche in unserem Qualitäts-Management-System für IFS festgelegt ist, entsprechen unsere Produkte den EU- und Österreichischen Rechtsvorschriften und sind damit frei von Fremdkörpern und pathogenen Keimen.

### GMO:

Gemäß der EG-Verordnung Nr.1829 u.1830/2003 ist das Produkt nicht GMO-Kennzeichnungspflichtig.

### Kontaminanten:

Rückstände und Kontaminanten wie Pestizide, Insektizide, Fungizide, Schwermetalle, Mykotoxine und Radionuklide entsprechen den EU-Verordnungen in den jeweiligen aktuellen Fassung.

### Sonstiges:

Das Produkt entspricht den gültigen EU-Richtlinien in Bezug auf Herstellung, Kennzeichnung und Verpackung.

-----  
Erstellt und genehmigt: A. Reingruber (QE) H. Koch (QM)

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.