

Produktspezifikation

Produktbezeichnung:

24x37,5g Blaschke Kokoskuppel

Artikelnummer: 100927109

Sachbezeichnung

Kokosmakrone (48%) mit Kakaocremefüllung (22%) und Waffel getunkt in Schokolade (20%)

1. Herstellung

Das Produkt wird aus einwandfreien Rohstoffen entsprechend IFS-Standards, inkl. GMP & HACCP Richtlinien hergestellt.

2. Zusammensetzung / Zutaten

Zucker, Kokosraspel (17%), pflanzliche Öle und Fette (Kokos ganz gehärtet, Raps ganz gehärtet, Kokos, Raps, Sonnenblume) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Kakaomasse*,

Weizenmehl, Maisstärke, Feuchthaltemittel: Sorbit, Kakaobutter*, fettarmes Kakaopulver*, Dextrose, **Hühnereieiweißpulver****, Glukosesirup, Invertzuckersirup, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Lecithine), Rum Aroma, Speisesalz, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Säuerungsmittel: Citronensäure, Farbstoff: Carotin, Aroma.

***Kakobestandteile sind Rainforest-Alliance-zertifiziert.**

****Eier aus Bodenhaltung (HG-BH-AT – AT Landwirtschaft, Kontrollstelle agroVET)**

Das Produkt ist palmölfrei.

3. Haltbarkeit und Lagerung, Verpackung

Mindesthaltbarkeit	122 Tage
Lagerbedingungen	Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen. Nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen verzehren.
Verpackung	Folie
Verpackungseinheit	24x37,5g
Transportverpackung	Karton

4. Sensorische Anforderungen

Aussehen	Zylinderförmig mit Haube (strukturierte Oberfläche), Farbton hellbeige bis Ocker, aufgesetzt auf mit Creme gefüllten Waffelboden, Boden und Seite mit schokoladebraunem Überzug
Geruch	Arteigen nach Kokos und Schokolade
Geschmack	Kokosmakrone: arteigen nach Kokos Creme: schokoladeartig Überzug: schokoladeartig
Textur, Struktur	Cremig-weich

5. Nährwertangaben			
	100ml/g enthalten durchschnittlich		
Brennwert		2130	kJ
		512	kcal
Fett		33	g
davon gesättigte Fettsäuren		25	g
Kohlenhydrate		48	g
davon Zucker		37	g
Eiweiß		3,5	g
Salz		0,44	g
6. Mikrobiologische Anforderungen			
Aerobe mesophile Koloniezahl		max. 10 ⁶ KbE pro g	
<i>Enterobacteriaceae</i>		max. 10 ³ KbE pro g	
Salmonellen		n.n. in 25 g	
<i>Escherichia coli</i>		max. 10 ¹ KbE / g	
Koagulase bildende Staphylokokken		max. 10 ² KbE / g	
<i>Bacillus cereus</i>		max. 10 ³ KbE / g	
Schimmelpilze		max. 10 ⁴ KbE / g	
7. Allergene			
	enthalten	nicht enthalten	Bemerkungen
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)		X	Spuren möglich
Eier und Eierzeugnisse	X		
Soja und Sojaerzeugnisse		X	
Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus	X		
Fisch und Fischerzeugnisse		X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	Spuren möglich
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse		X	
Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/l SO ₂ bzw. >10 mg/kg SO ₂		X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
Lupine und Lupinerzeugnisse		X	
Senf und Senferzeugnisse		X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X	

8. Lebensmittelrecht

Das Produkt wird aus einwandfreien Rohstoffen nach GMP-Richtlinien hergestellt. Es entspricht den Bestimmungen des LMSVG und den zugehörigen Verordnungen und Erlässen sowie den zutreffenden Verordnungen und Richtlinien des Rates der Europäischen Union.

Bei diesem Produkt ist gemäß der Verordnungen (EG) NR. 1829/2003 und 1830/2003 keine Kennzeichnung bzw. Rückverfolgung erforderlich (GVO-Frei).