

	Formblatt Produktspezifikation specification	FO-003a Version 5
		Gültig ab: 23.08.2024

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung / Produktname

Niemetz Schwedenbomben

Verkehrsbezeichnung / Sachbezeichnungsgemäß LMKV (BGBl. 72/1993 idgF.) LMIV Nr. 1169/2011

Schaumzuckerware mit 35% fetthaltiger Kakaoglasur, teilweise bestreut mit Kokosraspeln (10%)

Beschreibung: Süßspeise aus Eiweißschaum und einem Überzug aus dunkler kakaohaltiger Fettglasur.

Organoleptische Anforderungen

- ❖ **Aussehen:** Formstabil, feinporig, braun melierte weiße Schaummasse, auf Waffelblatt. Mit dunklem schokoladenfarbigem Überzug. Tw. vollflächig dekoriert mit festhaftenden weißen Kokosflocken
Schaumfüllung: feinporig, formstabil, weiß/bräunlich marmoriert.
Form: kuppelförmig
- ❖ **Geruch:** Schokoladartig, natürlich teilweise arttypisch nach Kokos
- ❖ **Geschmack:** Süßlich, schokoladartig, teilweise natürlich arttypisch nach Kokos
- ❖ **Textur gesamt:** Luftiger Schaum, knackige Kakaofettglasur, Waffelblatt.

2. Zusammensetzung

Bestandteile

Zutaten: Zucker, **Hühnereieiweiß**, Palmkernfett ganz gehärtet, Glukosesirup, Trinkwasser, fettarmes Kakaopulver, Kokosraspeln, **Weizenmehl**, Kokosnussfett ganz gehärtet, **Magermilchpulver**, Stabilisator: Agar-Agar; Emulgator: Lecithine (enthält **Soja**); Palmöl, **Hühnereigelbpulver**, Karamellzuckersirup, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Vollsalz (Salz, Kaliumiodid), Backtriebmittel: Natriumcarbonate; Farbstoff: E150d; Aroma.
Kann Spuren von Schalenfrüchten, Sesam und Erdnüssen enthalten.

Wertbestimmende Zutaten in % des Endproduktes

35% Fettglasur, 10% Kokos

Herkunft der Rohstoffe

EU / - Nicht EU

Zertifizierte Rohstoffe

Fair Trade: fettarmes Kakaopulver (Mengenbilanz)

Zielgruppe

Keine bestimmte Zielgruppe / nicht geeignet für Diabetiker und Säuglinge

Herkunftskennzeichnung

Fettarmes Kakaopulver und Kokos nicht aus Österreich

	Formblatt Produktspezifikation specification	FO-003a Version 5
		Gültig ab: 23.08.2024

3. Allergene

Verwendung von Zutaten mit Allergenen Potential gemäß EU – Einstufung

Minimal Kontamination, z.B. durch die Luft, sind unvermeidbar und davon nicht betroffen.

	enthaltener Rohstoff	in Spuren möglich
Glutenhaltiges Getreide <i>Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</i>	Weizenmehl in Waffel	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse	Hühnereiweißpulver in Schaum Hühnereigelbpulver in Waffel	
Fisch und Fischerzeugnisse		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		aus Kokosproduktion, aus eigener Produktion
Soja und Sojaerzeugnisse	Sojalecithin in Fettglasur und in Waffel	
Milch und Milcherzeugnisse <i>(einschließlich Laktose)</i>	Magermilchpulver in Fettglasur	
Schalenfrüchte <i>Mandel (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Pecannuss (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss und Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</i>		aus Kokosproduktion, aus eigener Produktion
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		aus Kokosproduktion
Schwefeldioxid und Sulfite <i>in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben</i>		
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		

Kann Spuren von Schalenfrüchten, Sesam und Erdnüssen enthalten.

Allergen – Potential gemäß Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 - LMKV) Änderung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV Anhang III der LMKV BGBl. II 111/2005 vom 26.04.2005 und Richtlinie 2006/142/EG vom 22.12.2006 auf Grund von Informationen der Lieferanten für die in der Rezeptur enthaltenen Rohstoffe

ad Spurenhinweis: Auf Grund technologischer Vorgänge, unterschiedliche Prozesse, mögliche Rohwarenkontaminationen, etc. besteht ein nicht gänzlich vermeidbares Risiko, dass es zu einer Kontamination mit dem entsprechenden Allergen kommen kann.

	Formblatt Produktspezifikation specification	FO-003a Version 5
		Gültig ab: 23.08.2024

4. Nährwerte

Nährwertbezogene Angaben pro 100g

Bezeichnung	Einheit	Wert
Brennwert kJ	kJ	1708
Brennwert kcal	kcal	406
Fett	g/100g	16
davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	15
Kohlenhydrate	g/100g	60
davon Zucker	g/100g	50
Eiweiß	g/100g	3,9
Salz	g/100g	0,08

5. Mikrobiologischen Anforderungen

Mikrobiologische Untersuchung: Ansatz Ende MHD	Kbe/g
Gesamtkeimzahl aerob	< 100.000
E. coli	< 10
Enterobacteriaceae:	< 100
Salmonella sp.:	Nn in 25g
Listeria monocytogenes	Nn in 25g

Quelle: Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln (Stand: Mai 2012)
Eine Empfehlung der Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene, Arbeitsgruppe Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM e.V.)- Kapitel Schokolade;
Mikrobiologie Zielwerte Hofer / Aldi GHP der Unternehmensgruppe Hofer S/E vom 13.02.2018

6. Physikalische und chemische Anforderungen

Nicht definiert

7. Produktspezifische Qualitätsanforderungen

Lagerbedingungen + MHD

Mindesthaltbarkeit: Mindestens 27 Tage

Restlaufzeit Kunden: 23 Tage

Lagerbedingung: Vor Wärme schützen. Trocken Lagern.

Transportbedingungen: nach Lieferantenauswahl, Vor Wärme und Fremdgerüchen geschützt. Trocken. Sauber. Schädlingsfrei.

	Formblatt Produktspezifikation specification	FO-003a Version 5
		Gültig ab: 23.08.2024

Behandlung des Produktes

Wird das Produkt bestrahlt? Nein

Wird das Produkt haltbar gemacht? Ja, Konservierungsstoff Kaliumsorbat

8. Verpackungsangaben

<u>Produktname u. Gewicht</u>	<u>Primärverpackung (l x b x h), Material</u>	<u>Sekundärverpackung (Art, Stück/Karton)</u>	<u>Euro-Palette (Stück Karton/Palette)</u>
2-er à 36g, in RPet-Tray	130 x 60 x 51mm	10 x 2er im Überkarton $\triangleq$ 360g	162 Überkartons pro Palette (18 Überkartons x 9 Lagen)
4er à 72g, in RPet-Tray	121 x 111 x 52mm	18 x 4er im Überkarton $\triangleq$ 1296g	90 Überkartons pro Palette (9 Überkartons x 10 Lagen)
6er à 108g, in RPet-Tray	170 x 124 x 51 mm	12 x 6er im Bundkarton; à 1296g	90 Bundkarton pro Palette (9 Bundkartons x 10 Lagen)
		144 x 6er CHEP Display	4 Tassen pro CHEP Display (36 Blister x 4 Tassen)
		108 x 6er im Display $\triangleq$ 11664g, auf 3 Tassen	8 Displays pro Palette (4 Displays x 2 Lagen)
10er à 180g, in Faltschachtel	240 x 120 x 57 mm	18 x 10er in Regalkarton $\triangleq$ 3240g	32 Regalkartons pro Palette (8 Regalkartons x 4 Lagen)
12er à 216g, in Faltschachtel	190 x 141 x 55 mm	9 Faltschachteln im Überkarton; $\triangleq$ 1944g	63 Sekundär-Kartons pro Palette (7 Sekundär-Kartons x 9 Lagen)
		Display: 64 x 12er in Tassen $\triangleq$ 13824g	12 Displays pro Palette (4 Displays x 3 Lagen)
20er à 360g, in Faltschachtel	240 x 188 x 57 mm	Display oder Überkarton: 32 x 20er im Display/Überkarton $\triangleq$ 11520g	12 Displays/Überkarton pro Palette (4 Displays/Überkarton x 3 Lagen)
		8 x 20er im Überkarton $\triangleq$ 2880g	54 Überkarton pro Palette (9 Überkarton auf 6 Lagen)
40er à 720g, in Faltschachtel	379 x 239 x 57 mm	4 x 40er im Überkarton $\triangleq$ 2880g	48 Überkartons pro Palette (9 Überkartons x 6 Lagen)
		Display: 16 x 40er $\triangleq$ 11520g	12 Displays pro Palette (4 Displays x 3 Lagen)
Ausschuss à 720g	379 x 239 x 57 mm	16 x 40er im Überkarton; à 11520g	12 Überkarton pro Palette (3 Überkarton x 4 Lagen)

	Formblatt Produktspezifikation specification	FO-003a Version 5
		Gültig ab: 23.08.2024

Chargencodierung: L JJTTTX

ersten beiden Stellen JJ: Jahr ohne 20

3-5. Stelle TTT: Kalendertag des Jahres

6. Stelle: zusammenführende Nummer (0 für Vorproduktion, 1 für Standardproduktion, 2-9 Nachproduktion)

9. Transportmethoden und Distribution

Transportbedingungen: Vor Wärme und Fremdgerüchen geschützt. Trocken. Sauber. Schädlingfrei.

Empfohlener Temperaturbereich: 15-20°C

Produktspezifisch: Achtung! Zerbrechlich! Fragil!

10. Bestätigung

Durch permanente Qualitätskontrollen (HACCP, GMP, etc.), welche in unserem internen Qualitäts-Management-System festgelegt sind, entsprechen unsere Produkte den EU- und österreichischen Rechtsvorschriften.

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 der jeweiligen aktuellen Fassung.

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

11. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Der Artikel wird gemäß den Regelungen; Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG) BGBl. I Nr. 13/2006 den einschlägigen Verordnungen und den Regulativen der EU hergestellt.

Die Ware entspricht dem gültigen Österreichischen und europäischen Lebensmittelrechte, insbesondere

- ❖ Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage Codexkapitel / A 3 / Allgemeine Beurteilungsgrundsätze
- ❖ der EU - Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 Des Europäischen Parlaments Und Des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- ❖ der EU – Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 in der jeweils gültigen Fassung
- ❖ der EU- Verordnung 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung
- ❖ Gesamte Rechtsvorschrift für Zusatzstoff-Verordnung, in der aktuellen Fassung
- ❖ der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 Über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. Nr. L 12 vom 15. Jänner 2011)
- ❖ der Verordnung (EG) Nr.1935/2004 Rahmen-Verordnung/ Rückverfolgung- eindeutige Identifizierbarkeit (z.B. Charge)
- ❖ Österreichischen Lebensmittelbuch Codexkapitel / B15/Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen
- ❖ Dzt. aktuelle zuständige Bundesministerium

sowie deren Folgeverordnungen

	Formblatt Produktspezifikation specification	FO-003a Version 5
		Gültig ab: 23.08.2024

12. Kontakt

HEIDI CHOCOLAT AG
Niemetz Schwedenbomben®
Niederlassung Österreich
IZ NÖ-Süd, Straße 2c, Objekt M 52
A-2351 Wiener Neudorf

Sonstiges: Diese Produktbeschreibung (Spezifikation) wurde maschinell erstellt und ist somit auch ohne Unterschrift gültig. Unsere Angaben beruhen auf bestem Wissen und Gewissen.

Version	Änderungen am: /durch	Änderungsgrund	
13	23.08.2025	Aktualisierung	
	erstellt/geändert	geprüft	freigegeben
Name:	QM Stefanie Wagner	PE Heinz Glonig	GF Bernhard Kletzmair
Datum:	23.08.2024	23.08.2024	23.08.2024
Unterschrift:			