Produktpezifikation/product specification/ spécification/specificatie

1. Allgemeine Informationen DE

Produktbezeichnung	yfood Riegel Coconut & White Chocolate
Verkehrsbezeichnung	Energieriegel mit Kokosnuss-Geschmack umhüllt von weißer Schokolade. Mit Süßungsmitteln.
Bestelleinheiten	12 x 60 g Riegel (Karton)
Verkaufseinheiten	60 g Riegel
Mehrwertsteuersatz	7,0%
Herkunftsland	Deutschland
Claims	* 25 Vitamine & Mineralstoffe * Reich an Protein * Reich an Ballaststoffen * Glutenfrei * OHNE Zuckerzusatz
Weitere Kennzeichnungselemente	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken. Packung (60g) enthält eine Portion Ein Riegel. Alles drin Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise sind wichtig. ENTHÄLT VON NATUR AUS ZUCKER Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis:
Nutri Score	Nutriscore_A

2. Produktlayout

3. Zutaten

Lösliche Maisfaser, MILCHeiweiß, weiße Schokolade 24% [Süßungsmittel: Maltit; VollMILCHpulver, Kakaobutter, Emulgator: Lecithine (SOJA); natürliches Aroma], Feuchthaltemittel: pflanzliches Glycerin; Polydextrose, Kokosnussraspeln 2,0%, MANDELmus, Reismehl, Vitamine (A, D, E, K, B1, B2, B3, B5, B6, Folsäure, Biotin, B12), Mineralstoffe (Kalium, Magnesium, Eisen, Kupfer, Mangan, Zink, Chlor, Jod), Süßungsmittel: Steviolglycoside aus Stevia; Salz, natürliche Aromen.

4. Allergenkennzeichnung

Allergene** laut Rezeptur enthalten (Name der Zutat)	Milcheiweiß (Milch), Vollmilchpulver (Milch), Lecithine (Soja), Mandelmus (Mandel)
Hinweis auf Kreuzkontamination	Kann Spuren von Ei, Weizen, Lupinen, Sesamsamen, Erdnüssen und anderen Schalenfrüchten (CH: Schalenobst) enthalten.

5. Nährwertangaben pro 100 ml/Portion

	Produkt in g				
Durchschnittlich enthalten pro:	***g***		***g***		*Anmerkungen*
	100	***% RM***	***60***	***% RM***	
Energie (kJ)	*1251*	*15*	*750*	*9*	
Energie (kcal)	*301*	*15*	*180*	*9*	
Fett (g)	*9,9*	*14*	*6,0*	*9*	
davon gesättigte Fettsäuren (g)	*6,7*	*34*	*4,0*	*20*	
Kohlenhydrate (g)	*29*	*11*	*17*	*7*	
davon Zucker (g)	*4,2*	*5*	*2,5*	*3*	
Ballaststoffe (g)	*21*		*13*		
Eiweiß (g)	*24*	*47*	*14*	*28*	
Salz (g)	*0,19*	*3*	*0,11*	*2*	

Hinweis: Aufgrund natürlicher Schwankungen einzelner Rohmaterialien und/oder Produktionsschwankungen können die angegebenen Mengen einzelner Werte leichten Änderungen unterliegen.

5.1 Vitamine und Mineralstoffe pro 100 ml/Portion

Durchschnittlich enthalten pro:	***g*** **100**	**%NRV****	***g*** **60**	**%NRV****	***%NRV****	*Anmerkungen*
Vitamine						
Vitamin A [µg]	200	25	120	15		
Vitamin D [µg]	1,3	25	0,75	15		
Vitamin E [mg]	3,0	25	1,8	15		
Vitamin K [µg]	19	25	11	15		
Thiamin [mg]	0,28	25	0,17	15		
Riboflavin [mg]	0,35	25	0,21	15		
Niacin [mg]	4,0	25	2,4	15		
Vitamin B6 [mg]	0,35	25	0,21	15		
Folsäure [µg]	50,0	25	30,0	15		
Vitamin B12 [µg]	0,63	25	0,38	15		
Biotin [µg]	13	25	7,5	15		
Pantothensäure [mg]	1,5	25	0,90	15		

Durchschnittlich enthalten pro:

Mineralstoffe				
Kalium [mg]	500	25	300	15
Chlorid [mg]	200	25	120	15
Calcium [mg]	240	30	144	18
Phosphor [mg]	210	30	126	18
Magnesium [mg]	93,8	25	56,3	15
Eisen [mg]	3,5	25	2,1	15
Zink [mg]	2,5	25	1,5	15
Kupfer [mg]	0,25	25	0,15	15
Mangan [mg]	1,5	75	0,90	45
Selen [µg]	18	32	11	19
Chrom [µg]	10	25	6,0	15
Molybdän [µg]	13	25	7,5	15
Jod [µg]	37,5	25	22,5	15

*** Nährstoffbezugswerte*

Hinweis: Aufgrund natürlicher Schwankungen einzelner Rohmaterialien und/oder Produktionsschwankungen können die angegebenen Mengen einzelner Werte leichten Änderungen unterliegen.

6. Produktspezifische Qualitätsanforderungen

Sensorische Parameter	Aussehen	weißer, glänzender Schokoladenriegel; Crispies leicht durchscheinend; Unterschicht cremefarben- leicht bräunlich; Oberschicht sandfarben
	Geruch	Schokoladig, nach Kokos und Vanille
	Geschmack	Schokoladig, nach Kokos und Vanille
	Konsistenz	bissfeste Unter- und Oberschicht, knusprige Crispies
	Schärfegrad	nicht relevant
Chemische/physikalische Merkmale	Chemische und physikalische Eigenschaften sind Teil des Freigabeprozesses und werden regelmäßig gemäß Analysenplan geprüft.	
Mikrobiologische Merkmale	Mikrobiologische Eigenschaften sind Teil des Freigabeprozesses und werden regelmäßig gemäß Analysenplan geprüft. Unsere Produkte erfüllen die mikrobiologischen Kriterien der geltenden Vorschriften der EU und Deutschlands.	

7. Lagerung und Transport

Mindesthaltbarkeit	12 Monate

Restlaufzeit bei Anlieferung	6 Monate
Zolltarifnummer	19019099
empfohlene Lager-/ Transportbedingungen	Kühl und trocken lagern.

Hergestellt durch	**Frankonia Schokoladenwerke GmbH**

Einzelprodukt/Verkaufseinheit:

yfood Artikelnummer	DE: 30006
EAN	DE: 4260556631950
Netto-Gewicht	60 g
Brutto-Gewicht	61 g
Abmessung (L x B x H)	105 x 33 x 29 mm
Verpackungsmaterial	Primäres Verpackungsmaterial: Verbundfolie OPP MAT / PET MET

Verpackungseinheit/Bestelleinheit:

yfood Artikelnummer	DE: 30016
EAN	DE: 4260556631981
Einheiten Einzelprodukt	12 Stk.
Brutto-Gewicht	806 g
Abmessung (L x B x H)	139 x 191 x 90 mm
Verpackungsmaterial	Pappkarton

Vollpalette:

yfood Artikelnummer	DE: 30106
EAN	DE: 4260556632018
Einheiten Einzelprodukt	3456 Stk.
Einheiten Verpackungseinheit	288 Stk. (9 Lagen a 32 Einheiten)
Brutto-Gewicht	252,45 kg
Abmessung (L x B x H)	1200 x 800 x 960 mm

8. Lebensmittelrechtliche Informationen und Qualitätsmanagement

Das Produkt entspricht den relevanten und jeweils gültigen rechtlichen Bestimmungen der EU. Es wird gemäß den zum Zeitpunkt der Herstellung gültigen gesetzlichen Regelungen zum Lebensmittelrecht und Hygiene der EU hergestellt.
Das Produkt entspricht den relevanten gesetzlichen Regelungen der EU bezüglich Rückständen und Kontaminanten. Das Produkt und seine Zutaten sind nicht bestrahlt. Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß Regelungen der EU-VO 1829/2003 und 1830/2003.
Ein HACCP Konzept ist installiert. Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit ist sichergestellt.
Das Verpackungsmaterial entspricht den relevanten und jeweils gültigen rechtlichen Regelungen der EU Konformitätserklärungen liegen vor.

Die Angaben in dieser Spezifikation wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Die Informationen der Produktspezifikation sind vertraulich.

Erstellt von:	geprüft und freigegeben von:
Daniela Weinzierl	Friederike Stüber
am:	am:
05.07.2022	18.07.2022