

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	<ul style="list-style-type: none"> * 25 Vitamine & Mineralstoffe * Reich an Protein * Reich an Ballaststoffen * Glutenfrei * OHNE Zuckerzusatz 	
Weitere Kennzeichnungselemente	<p>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:</p>	
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, Kokosnus raspeln 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

Durchschnittlich enthalten pro:	Produkt in g				Anmerkungen
	<i>g</i> 100	% RM	<i>g</i> 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:	<i>g</i> 100	%NRV**	<i>g</i> 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

**Produktpezifikation/product specification/
spécification/specificatie**



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:
Daniela Weinzierl

geprüft und freigegeben von:
Friederike Stüber

am:
05.07.2022

am:
18.07.2022