



Produktspezifikation

Ausgabe: 3
Dok.Nr.: EP-ES-80
Seite: 1 von 3

Eurogast Schoko-Sauce

Artikelnummer	31010
Sachbezeichnung	Schoko-Sauce Schoko-Dessertsauce
Verpackung	PP-Kunststoffflaschen mit Siegelverschluß-Klappdeckel
Füllmenge / Gewicht	1 kg
MHD ab Produktion	730 Tage (Original verschlossen)
Restlaufzeit ab Zustellung	487 Tage (Original verschlossen)
Lagerung	Trocken und vor Wärme geschützt lagern.
Verwendungshinweis	Kalt und warm anwendbar. Zum Garnieren von Desserts, Eisbechern, Schlagobers etc. Ideal auch zum Verfeinern von Milchmodiggetränken, Topfen und Joghurt. Vor und nach dem Öffnen trocken lagern und nach dem Öffnen innerhalb eines Monats verbrauchen.

Zutaten Zucker, **VOLLMILCH 19,3%**, Wasser, fettarmes Kakaopulver 7%, Schokoladenpulver 3% (Kakaopulver, Zucker), Dextrose, Verdickungsmittel: Natriumalginat E401; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat E202; Salz unjodiert; Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl E410; Aroma.

Kennzeichnung MHD TT MM JJJJ
Chargennummer im Produktionsjahr mit Uhrzeit CH000/JJ 00:00
Per Tintenstrahldrucker am Flaschenhals

Zusätzliche Information

Verpackung - Abmessungen			
	Endverbrauchereinheit (EVE)	Liefereinheit (LE)	Palette
EAN:	9003606425056	9003606169783	
Maße LxBxHx:	27cm hoch, Ø 7cm	28x30x15 cm	
Nettogewicht:	1.000 g	8.000 g	
Bruttogewicht:	1 056	8.678,5	

Liefereinheit (LE):	1 Karton = 8 Flaschen je 1 kg	Lagen / Palette:	5 Lagen zu je 17 Karton
Endverbrauchereinheit (EVE):	Flasche	EVE / Palette:	1 PAL = 85 Karton = 680 kg
Verrechnungseinheit:	Flasche		

Ernährungsphysiologische Angaben

Durchschnittlich enthalten in: 100 g

Brennwert kj/kcal	1044/247
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	53 g
davon Zucker	52 g
Ballaststoffe	3,3 g
Eiweiß	2,7 g
Salz	0,11 g

dieses Dokument wurde elektronisch
erstellt und ist gültig

Datum: 04.03.2024
erstellt: Umele

Datum: 04.03.2024
genehmigt QM: Masaniger

Datum: 04.03.2024
geprüft+freigegeben: J. Liotta



Produktspezifikation

Ausgabe: 3
Dok.Nr.: EP-ES-80
Seite: 2 von 3

Artikelnummer: 31010

Allergene

Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II	laut Rezeptur enthalten	wenn ja, Beschreibung Allergen	Kreuz- kontamination in der Produktion möglich	Kreuz- kontamination auf Basis Rohstofflieferant
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Milch und Milcherzeugnisse	ja	Milcheiweiß, Lactose	nein	nein
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Schwefeldioxid und Sulfite	nein		nein	nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein

sensorische Beurteilung

Aussehen	dickflüssige, dunkelbraune Schokoladensauce
Geruch	arttypisch, kein Fremdgeruch
Geschmack	süß, Schokogeschmack
Farbe	dunkelbraun, RAL 8022

chemisch/physikalische Beurteilung

Viskosität	110 +/- 15 mm pro 7,5 Sekunden
Brix °	59 +/- 5 Brix°

mikrobiologische Beurteilung

	Methode	Grenzwert	Toleranz
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	≤ 10 KBE/g	< 100 KBE/g
Keimzahl bei 30°C	Koloniezählverfahren	≤ 10.000 KBE/g	< 100.000 KBE/g
Schimmel	ISO 6611/IDF94; ISO 21527	0 KBE/g	10 KBE/g
Hefen	ISO 6611/IDF94; ISO21527	< 100 KBE/g	< 1.000 KBE/g
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	neg. in 25 ml	/
Salmonellen	ISO 6579	neg. in 25 ml	/

dieses Dokument wurde elektronisch
erstellt und ist gültig

Datum: 04.03.2024
erstellt: Umele

Datum: 04.03.2024
genehmigt QM: Masaniger

Datum: 04.03.2024
geprüft+freigegeben: J. Liotta



Produktspezifikation

Ausgabe: 3
Dok.Nr.: EP-ES-80
Seite: 3 von 3

Artikelnummer: 31010

Zusatzinformation

Verpackung	Konformitätserklärungen lt. gültigem EU-Recht liegen auf
GVO	Im Betrieb werden keine GVO oder deren Derivate laut EU Verordnungen verwendet.
Rückverfolgbarkeit	Das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen, Zutaten und Verpackungsmaterialien jederzeit möglich ist.
Lebensmittelrechtliche Anforderung	Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten und Verpackungsmaterialien entsprechen allen österreichischen- und EU-lebensmittelrechtlichen Vorgaben.
Rückstände und Kontaminanten	Nicht über den erlaubten Höchstwerten.
HACCP-System und IFS	Das Produkt wurde unter Kontrolle eines implementierten HACCP - Konzeptes und unter standardisierten Bedingungen erzeugt (IFS).
zertifizierte Managementsysteme	IFS
Zolltarifnummer	18069090
Sonstiges	

Herstellerdaten

Hersteller	Liotta Lebensmittel GmbH
Adresse	Finkensteiner Str. 3 9585 Gödersdorf AUSTRIA
GLN:	9003764 000003

dieses Dokument wurde elektronisch
erstellt und ist gültig

Datum: 04.03.2024
erstellt: Umele

Datum: 04.03.2024
genehmigt QM: Masaniger

Datum: 04.03.2024
geprüft+freigegeben: J. Liotta