



Fertigprodukte Spezifikation Produktpass

Revision 01
Stand: 05.03.2012
FB Asb

BADER-Art.-Nr. 19 921

Name	Rüdesheimer-Confiserie-Pralinen GmbH & Co.KG
Straße	Am Rottland 8 - 10
Land / PLZ / Ort	D – 65385 Rüdesheim am Rhein

BEZEICHNUNG

Fertigwarenbezeichnung	RCP Weinbrand Pralinen (Art. Nr. 2153) Schmuckdose „Privatmischung“ 180g
Verkehrsbezeichnung	<u>Feinste Mischung von gefüllten Zartbitter-Chocoladen Pralinen.</u>
Produktbeschreibung	Hülse und Deckel aus Zartbitterschokolade. Weinbrand-Füllung als Flüssigcenter. 4 Fläschchen mit Kruste. 4 Pralinen mit Kruste. 4 Bohnen ohne Kruste. 4 Kirschen ohne Kruste, mit eingelegter Weinbrandkirsche.

VERWENDUNGSZWECK

Direkter Verzehr

ZUTATENLISTE

Zutaten (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung)

Kakao: 60% mindestens in der Zartbitterschokolade.

Zutaten:

Zucker, Kakaomasse, Weinbrand (8,6%), Glukosesirup, Kakaobutter, Weinbrandkirschen, **Butterreinfett**, Emulgator **Sojalecithine**, **Vollmilchpulver**, **Milchzucker**, natürliches Aroma (Vanille).

Nicht für Kinder geeignet.
Kühl und trocken lagern.



Fertigprodukte Spezifikation Produktpass

Revision 01
Stand: 05.03.2012
FB Asb

ANGABEN ZUR VERPACKUNG, LAGERUNG, HALTBARKEIT

Verpackungsmaterial	Einzel stannioliert
Gebindegewicht	180g
LAGERKONDITIONEN (LAGERTEMPERATUR / LUFTFEUCHTIGKEIT)	16+ - 2°C / 60+ - 10% relative Luftfeuchte
MHD	9 Monate
Charge - Kennzeichnung	L JJTTT

SENSORISCHE MERKMALE

Geruch	Arttypisch
Geschmack	Kakao, Weinbrand, teilweise fruchtige Kirsche
Aussehen / Farbe	Dunkle Schokolade
Textur	Bissfest, zart schmelzende Verbindung zwischen Weinbrand, teilweise Kirsche und Schokolade.

MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN

Keimgruppe	Grenzwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	50.000	KbE*	ASU L 06.00-18
Hefen	10.000	KbE/g	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	10.000	KbE/g	ASU L 01.00-37
Enterobacteriaceae	10.000	KbE	ASU L 06.00-24
Salmonellen	negativ	375g	ASU L 00.00-20

* KbE: Kolonie bildende Einheiten

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTANGABEN (BERECHNET AUF 100g)

Brennwert	1920kJ / 460kcal
Fett	22,2g
davon gesättigte Fettsäuren	14,2g
Kohlenhydrate	53,2g
davon Zucker	45,0g
Eiweiß	4,3g
Salz	0,01g

RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung/Identifikation gewährleistet			
Artikelnummer	X	Chargennummer	X L JJTTT
Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung/Identifikation identifizierbar			
Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert			



Fertigprodukte Spezifikation Produktpass

Revision 01
Stand: 05.03.2012
FB Asb

DEKLARATION VON ALLERGEN UND TIERISCHEN ZUTATEN

Entspricht der Richtlinie 2000/13/EG, 2003/89/EG, 2006/142/EG, 2007/68/EG hinsichtlich der Angaben der Lebensmitteln enthaltenen Zutaten.

Kategorie	Im gelieferten Produkt enthalten		Enthalten ist
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide		X	
Milch (einschließlich Laktose)	X		Vollmilchpulver , Milchzucker
Eier und daraus hergestellte Produkte		X	
Fische und daraus hergestellte Produkte		X	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		X	
Sojabohne und daraus hergestellte Produkte	X		Emulgator: Sojalecithine
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		X	
Hartschalenobst, wie Baum-, Hasel-, Pecan-Macadamia-, Cashewnüsse-, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte		X	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte		X	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte		X	
Senf und daraus hergestellte Produkte		X	
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen		X	
Weichtiere und hergestellte Produkte		X	
Lupine und daraus hergestellte Produkte		X	

GVO / BESTRAHLUNG

Die eingesetzten Rohstoffe wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Die Fertigware enthält keine Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder um gentechnisch veränderte Lebensmittel gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN

Die Ware entspricht dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, insbesondere

der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG)

der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.04.04 in der gültigen Fassung

der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19.12.06 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminaten in Lebensmitteln

	erstellt durch	in Kraft gesetzt	gedruckt
Name: Specht, Markus Datum: 05.03.2012	QS 05.03.2012	Specht Produktionsleitung	05.03.2012
Unterschrift			

Revision 1) 05.03.2012: Umstellen auf Big 7 und hervorheben der Allergen