



Spezifikation

Artikelnummer	804089
Alte Artikelnummer	691010
Artikelbezeichnung	Schoggi Diplomat 125g TKGB
Sachbezeichnung gemäss LIV	Schokoladencreme, gefroren
Artikelgruppe	Patisserie_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung
Zertifizierungsstelle	Pro Cert AG

1. Produktbeschreibung

Form	im Becher
Oberfläche	glatt, mit Dekor
Krustenfarbe	dunkel
Geschmack	nach Schokolade, süss
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

gemäss Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, 817.022.16):

VollRAHM, Schokoladen Couverture (Zucker Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJA-Lecithine, Aroma [Vanillin]) 18%, Zucker IPS mit Mengenausgleich, Fettglasur dunkel (Zucker, pflanzliche Fette [Kokosnuss, Shea, Illipe], Kakaopulver stark entölt, Kakaomasse, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, natürliches Vanille-Aroma), Kakaopulver.

Kann Eier, Glutenhaltiges Getreide, Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, Walnüsse enthalten.

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

Vegetarier (mit Milch, Eier, Honig)	Ja
Ovo Vegetarier (mit Eier, Honig)	Nein
Lacto Vegetarier (mit Milch, Honig)	Ja
Veganer (ohne Milch, Eier, Honig)	Nein

Spezifikation

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	kann Spuren enthalten
Milch & Laktose	enthalten
Eier	kann Spuren enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	enthalten
Nüsse	kann Spuren enthalten
Mandeln	kann Spuren enthalten
Haselnüsse	kann Spuren enthalten
Walnüsse	kann Spuren enthalten
Cashewnüsse	nicht enthalten
Pecannüsse	nicht enthalten
Paranüsse	nicht enthalten
Pistazien	nicht enthalten
Macadamianüsse	nicht enthalten
Erdnüsse	nicht enthalten
Sesamsamen	nicht enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

Energie	381 kcal
	1'575 kJ
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	16 g
davon Zucker	16 g
Ballaststoffe	<0.5 g
Eiweiss	2.7 g
Salz	0.07 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion

150 Tage

Lagerbedingungen

Tiefgekühlt bei mindestens -18°C

Zusätzliche Hinweise

- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	0	mm	0	mm	0	mm
Durchmesser / Breite	50	mm	50	mm	50	mm
Höhe	70	mm	70	mm	70	mm
Gewicht	125.00	g	115.00	g	135.00	g

9. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g
Escherichia coli	< 10 KBE/g
Koagulase positive Staphylokokken	< 100 KBE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
Hefe	
Schimmel	

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikkdaten

EAN	7640146842664
Gebindeart	

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	12
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	4
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	15

10.3 Konformität

Die verwendete Verpackung ist unbedenklich, lebensmittelsicher und in das System der Rückverfolgbarkeit integriert. Entsprechende Konformitätserklärungen, Migrationsanalysen, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärungen unabhängiger Institute liegen vor und können gegebenenfalls zur Verfügung gestellt werden.

11. Qualitätssicherung

11.1 Rückverfolgbarkeit

Das Produkt ist chargengeführt. Die Rückverfolgbarkeit ist anhand des MHD gewährleistet. Es existiert ein Krisenmanagement und ein Warenrückrufsystem. Diese werden in regelmässigen Abständen getestet.

11.2 Gentechnologie

Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Es werden auch keine Zutaten verarbeitet, die aus GVO hergestellt werden, (einschliesslich Zusatzstoffe und Aromen).

11.3 Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

12. Bestätigung

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des schweizerischen und des europäischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht.

Der Betrieb ist zertifiziert und enthält ein Qualitätsmanagementsystem nach FSSC:22000.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Änderungsgrund:

Erstellt/Geändert: Administrator

Datum: 18.08.2024