

1. Artikelbezeichnung:

Gianduia Amara

2. Verkehrsbezeichnung:

Eispaste

3. Artikelnummer:

9105

4. Zutatenverzeichnis:

Zucker, Rapsöl, Pflanzenfett, Kakao 10/12, Haselnusspaste, **Magermilchpulver**, **Sojalecithin**, Aromen, Salz

5. Produktbeschreibung/ Anwendung:

Dosierung: 80/100g pro Kg fertige Mischung

6. Spezielle Produkteigenschaften:

6.1. *Sensorische Daten:*

Aussehen/Farbe:	Dunkelbraun
Geruch:	Typisch nach Schokolade und Nuss
Geschmack:	Typisch nach Schokolade und Nuss
Konsistenz:	Dick, cremig

6.2 *Nährwerte entsprechend LMIV (VO (EG) Nr. 1169/2011)*

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/ 2000 kcal)

	pro 100g	%	pro Portion ()	%
Brennwert (kJ)	4810			
Brennwert (kcal)	1148,9			
Fett	99,29g			
davon gesättigte Fettsäuren	13,42g			
Kohlenhydrate	50,3g			
davon Zucker	40,2g			
Eiweiß	16,38g			
Salz	0,59g			

Chemische und physikalische Kenndaten:

6.3. Mikrobiologische Daten und Richtlinien (Richtwerte):

6.4 Verpackung:

Verpackungseinheit:	2x Eimer à 6kg in Karton
---------------------	--------------------------

6.5 Lagerbedingungen:

Optimale Lagertemperatur (in°C)	Raumtemperatur (max. bis 22°C)
---------------------------------	--------------------------------

6.6 Haltbarkeit:

Garantierte Restlaufzeit in Tagen	In der original verschlossenen Verpackung – kühl und trocken gelagert- 3 Jahre haltbar
-----------------------------------	--

6.7 Allergene

Verwendung von Zutaten mit Allergie Potenzial gemäß EU Einstufung		nein	ja	Bemerkungen/Spezifizierung
01	Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer, oder Hybridstämme davon	X		
02	Krebstiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
03	Eier, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
04	Fische, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
05	Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
06	Sojabohnen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
07	Milch, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X	
08	Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X	
09	Sellerie, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
10	Senf, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
11	Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
12	Schwefeldioxid u. Sulphite von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO ₂	X		
13	Lupinen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
14	Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		

6.8 Gentechnisch veränderte Organismen

Das Produkt ist Gentechnik- und damit kennzeichnungsfrei?	X Ja <input type="checkbox"/> Nein
---	------------------------------------

7. Konformität mit dem Lebensmittelrecht

Anforderungen an das Produkt:

1. Zusammensetzung
Das Erzeugnis entspricht den allgemeinen Bestimmungen des LFGB und darauf erlassenen Verordnungen sowie den Forderungen der Europäischen Gesetzgebung.
2. Mikrobiologische Beschaffenheit
Das Erzeugnis erfüllt die mikrobiologischen Anforderungen.

Anforderungen an die Verpackung:

Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht dem geltenden nationalen Recht sowie den Forderungen der Europäischen Gesetzgebung.

Besonders zu nennen sind folgende Vorschriften entsprechend ihrer gültigen Fassung:

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.