


Produktspezifikation.doc Dok.-Nr. f-10.02 Stand 01.03.12 Seite 1 von 3	Produktspezifikation product specification	
---	--	---

Produktbezeichnung: product description:		Vivani feine Bitter 100g / <i>Vivani organic dark 85% 100g</i>	
Artikelnummer: article number:		6239341	
Artikel-GTIN: GTIN item:	4044889000054	Karton-GTIN: GTIN case:	4044889010053
GS1-128-Barcode vorhanden: EAN-128 available:		Nein (nur für sortenreine Vollpaletten) <i>No (only for full paletts of single product)</i>	
Rechtl. Verkehrsbezeichnung: legal description:		Bio Bitterschokolade / <i>organic dark chocolate</i>	

Zertifizierung <i>certification</i>		
zertifiziert <i>certified</i>	Ja / Yes	Nein / No
UTZ Kakao <i>UTZ cocoa</i>	X	
Naturland Fair <i>Naturland fair</i>		X
Bio EG VO 834/2007 u. 889/2008 <i>organic according to EC regulation</i>	X	
Bio NOP VO <i>organic according to NOP</i>		X
Kosher	X	

Zutatenliste nach rechtlich vorgegebenen Verkehrsbezeichnungen: <i>declaration with legal ingredient description:</i>
Zutaten: Kakaomasse*, Kakaobutter*, Rohrohrzucker*. Kakao: 85% mindestens. *aus biologischem Anbau aus Nicht-EU-Landwirtschaft, kontrolliert durch DE-ÖKO-013. <i>Ingredients: cocoa mass*, cocoa butter*, raw cane sugar*.</i> <i>Cocoa solids: 85% minimum.</i> *from organic Non-EU-agriculture, certified by DE-ÖKO-013. <div style="text-align: right;"></div>
Allergenhinweis <i>allergy advice</i>
Kann Bestandteile von Schalenfrüchten, Milch und Gluten enthalten. <i>May contain milk, nuts and gluten.</i>

Sensorik <i>sensory parameters</i>	
Aussehen: appearance:	dunkelbraune Tafeln / <i>dark bars</i>
Geschmack: flavour:	herbe Kakaonote / <i>fine cocoa taste</i>
Form / Zustand: texture:	fest / <i>solid</i>

Lagerung und Haltbarkeit <i>storage and shelf life</i>	
Optimale Lagerungsbedingungen: optimum storage conditions:	Kühl und trocken lagern / <i>Keep cool and dry (15-18°C)</i>
Mindesthaltbarkeit ab Produktion / Restaufzeit bei Anlieferung: <i>total product shelf life / remaining product shelf life:</i>	24 Monate / 18 Monate 24 months / 18 months

Verpackung <i>packaging</i>
einzeln in kompostierbarer Folie und Pappfaltschachtel, 10 Tafeln je Pappkarton <i>per bar compostable foil and cardboard wrapper, 10 bars per cardboard box</i>

Nährwertangaben nutritional values

Portionsgröße serving size	100 g	40,0 g
Portionen servings per bar		2,5
Brennwert enery	2564 kJ / 621 kcal	1026 kJ / 248 kcal
Fett fat	53,3 g	21,3 g
ges.Fetts. of which saturated	33,6 g	13,4 g
unges.Fetts. of which unsaturated	19,7 g	7,9 g
Trans Fetts. of which trans fats	0,000 g	0,000 g
Kohlenhydrate carbohydrate	20,4 g	8,2 g
Zucker sugar	14,0 g	5,6 g
Saccharose saccharose	14,0 g	5,6 g
Laktose lactose	0,0 g	0,0 g
Ballaststoffe fibre	13,1 g	5,3 g
Eiweiß protein	8,2 g	3,3 g
Salz salt / Natrium sodium	0,02 g / 7 mg	0,01 g / 3 mg
Calcium calcium	50 mg	20 mg
Eisen iron	5,7 mg	2,3 mg
Vitamin A	0,0 mg	0,0 mg
Vitamin C	0,0 mg	0,0 mg
Cholesterin cholesterol	0,0 mg	0,0 mg
Coffein	147,0 mg	58,8 mg

Mikrobiologie microbiological parameters

	Prüfmethode method	Wert (GKZ/g) value (cfu/g)	Grenzwert (GKZ/g) limiting value (cfu/g)
Gesamtkeimzahl total plate count	IOCCC 118-2:1990 mod.	<10 ³	5 x 10 ⁴
Enterobacteriaceen	ISO 21528-2:2004	<10	10
Escherichia coli	ASU L 06.00-36 mod.	<10	10
Staphylococcus aureus	IOCCC 118-6 1990	<10	10
Hefen yeasts	IOCCC 118-7:1990 mod.	<10	5 x 10
Schimmelpilze moulds	IOCCC 118-7:1990 mod.	<10	5 x 10
Salmonella spp.	PCR	n.n. absent / in 250g	n.n. absent / in 250g

Chemische Rückstände chemical parameters

Pestizide pesticides	Verordnung (EG) Nr. 396/2005 regulation (EC) no 396/2005
Schwermetalle heavy metals	Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 regulation (EC) no 1881/2006

GMO Erklärung GMO Statement

Unsere Produkte sowie unsere Produktionsbereiche sind gemäß EG VO 1829/2003 und EG VO 1830/2003 frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, Hilfsstoffen und sonstigen Organismen. Our products and production areas are free from any genetically modified raw materials, auxiliary materials and other organisms according to EC regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Allergene allergens

Risiko der Kreuzkontamination: risk of cross contamination:

- a. **Allergen ist in der Rezeptur enthalten** allergen contained in the recipe
 b. **Allergen ist in der Rezeptur nicht enthalten** allergen not contained in the recipe
 c. **Kreuzkontamination ist möglich** cross contamination is possible

	a	b	c
glutenhaltiges Getreide cereals containing gluten		X	X
Krustentiere crustaceans		X	
Ei (inklusive Eiweiß) egg (including albumen)		X	
Fisch fish		X	
Soya soya		X	
Milch (inklusive Laktose) milk (including lactose)		X	X
Erdnüsse peanuts		X	
Haselnüsse hazelnuts		X	X
Mandeln almonds		X	X
andere Schalenfrüchte oder deren Bestandteile (Walnuss, Kaschunuss, Brasilnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazien, Makadamiannuss, Queenslandnuss) other nut and nut derivatives (walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia and queensland nut)		X	
Nussöl nut derived oil		X	X
Sellerie celery		X	
Senf mustard		X	
Sesamsamenskörner sesame seeds		X	
andere Samenkörner other seeds		X	
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen >10mg/kg oder 10mg/l als SO2 angegeben sulphur dioxide and sulphites at levels above 10mg/kg or 10mg/litre expressed SO2		X	
Lupinen lupin		X	
Weichtiere molluscs		X	

geeignet für: suitable for:

	Ja / Yes	Nein / No
Veganer (kein Fleisch, Fisch, Gelatine, tier. Fett, Milch, Eier, Honig) vegan (no meat, fish, gelatine, animal fat, milk, eggs, honey)	X	
Ovo-Lacto-Vegetarier (kein Fleisch, Fisch, Gelatine, tierisches Fett) ovo-lacto vegetarians (no meat, fish, gelatine, animal fat)	X	

Alle unsere Produkte werden nach den Grundsätzen unseres HACCP-Konzeptes hergestellt. Diese Spezifikation wurde nach unserem derzeitigen Wissensstand erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. All our products are produced in accordance to our HACCP concept. This specification is based on our current state of knowledge and is valid without any signature.

21.04.18, Schling
 07.05.2018 // Brockstedt

(erstellt am / completed, Name / name)