


Produktspezifikation.doc Dok.-Nr. f-10.02 Stand 01.03.12 Seite 1 von 3	Produktspezifikation product specification	 1895 Finest Chocolate
---	--	---

Produktbezeichnung: product description:	Vivani Feine Bitter Pfefferminz / <i>Vivani organic dark mint</i>		
Produktgewicht (netto): product net weight :	100g		
Artikelnummer: article number:	6239425		
Artikel-GTIN: GTIN item:	4044889001051	Karton-GTIN: GTIN case:	4044889011050
GS1-128-Barcode vorhanden: EAN-128 available:	Nein (nur für sortenreine Vollpaletten) <i>No (only for full pallets of single product)</i>		
Rechtl. Verkehrsbezeichnung: legal description:	Bio Bitterschokolade mit Pfefferminzfüllung (40%) <i>organic dark chocolate filled with peppermint (40%)</i>		

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

Zutatenliste nach rechtlich vorgegebenen Verkehrsbezeichnungen: <i>declaration with legal ingredient description:</i>
Zutaten: Rohrohrzucker*, Kakaomasse*, Glukosesirup*, Kakaopulver*, Butterreinfett* , Kakaobutter*, Pfefferminzöl*. Kakao: 68% mindestens. *aus biologischem Anbau aus EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft, kontrolliert durch DE-ÖKO-013

<i>Ingredients: raw cane sugar*, cocoa mass*, glucose syrup*, cocoa powder*, butterfat*, cocoa butter*, peppermint oil*.</i> <i>Cocoa solids: 68% minimum.</i> <i>* from organic EU-/Non-EU-Agriculture, certified by DE-ÖKO-013</i>
Allergenhinweis allergy advice
Kann Bestandteile von Schalenfrüchten und Gluten enthalten. / <i>May contain nuts and gluten.</i>

Sensorik sensory parameters	
Aussehen: appearance:	dunkelbraune Tafeln / <i>dark bars</i>
Geschmack: flavour:	angenehme Kakao- und Pfefferminznote <i>pleasant cocoa and peppermint taste</i>
Form / Zustand: texture:	feste Tafeln mit flüssiger Füllung / <i>solid bars with liquid filling</i>

Lagerung und Haltbarkeit storage and shelf life	
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>	18 Monate / 12 Monate 18 months / 12 months

Verpackung packaging
einzeln in kompostierbarer Folie und Papieretikett, 10 Tafeln per Pappkarton <i>per bar compostabel foil and paper wrapper, 10 bars per cardboard box</i>

Nährwertangaben nutritional values

Portionsgröße serving size	100 g	40,0 g
Portionen servings per bar	1,0	2,5
Brennwert engery	2030 kJ / 485 kcal	812 kJ / 194 kcal
Fett fat	21,9 g	8,8 g
ges.Fetts. of which saturated	13,8 g	5,5 g
unges.Fetts. of which unsaturated	8,1 g	3,2 g
Trans Fetts. of which trans fats	0,081 g	0,032 g
Kohlenhydrate carbohydrate	62,9 g	25,2 g
Zucker sugar	55,5 g	22,2 g
Saccharose saccharose	51,5 g	20,6 g
Laktose lactose	0,0 g	0,0 g
Ballaststoffe fibre	7,8 g	3,1 g
Eiweiß protein	5,1 g	2,0 g
Salz salt / Natrium sodium	0,01 g / 4 mg	0,00 g / 2 mg
Calcium calcium	31 mg	12 mg
Eisen iron	3,4 mg	1,4 mg
Vitamin A	0,0 mg	0,0 mg
Vitamin C	0,0 mg	0,0 mg
Cholesterin cholesterol	5,9 mg	2,4 mg
Coffein	90,8 mg	36,3 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.	IOCCC 118-8:1990 mod. 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		
Erdnüsse peanuts		X	
Haselnüsse hazelnuts		X	X
Mandeln almonds		X	X
andere Schalenfrüchte oder deren Bestandteile (Wallnuss, 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	
Sesamsamenkörner 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.

21.08.18 // Schling
 27.08.2018 // Brockstedt
 (erstellt am / completed, Name / name)