



Fertigprodukte Spezifikation Produktpass

Stand: 20.04.2010

BADER-ART.-Nr.: 20 722

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 lose (Art. Nr. 2195) Asbach – Flasche gefüllt mit gemischten Pralinen 400g
Verkehrsbezeichnung	Feinste Mischung von gefüllter Vollmilch- und Zartbitter-Chocolade.
Produktbeschreibung	Hülse und Deckel aus Zartbitterschokolade, bzw. aus Vollmilchschokolade. Weinbrand-Füllung als Flüssigcenter. Feine Zuckerkrustenschicht zwischen Schokolade und Füllung. 5 Pralinen mit Kruste 11 Kirschen ohne Kruste mit eingelegter Kirsche 10 Bohnen ohne Kruste 5 Rüdesheimer Kaffee, Doppelfüllung mit Kruste und Kaffeefüllung 5 Nugat, Doppelfüllung mit Kruste und Nugatfüllung.

VERWENDUNGSZWECK

Direkter Verzehr

ZUTATENLISTE

Zutaten (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung)

Kakao: mindestens 60% in der Zartbitterschokolade.
Kakao: mindestens 36% in der Vollmilchschokolade.

Zutaten:

Zucker, Kakaomasse, Weinbrand (8,1%), Glukosesirup, Kakaobutter,
Weinbrandkirschen, Haselnussnougat, Vollmilchpulver, Butterreinfett,
Milchzucker, Kaffeepulver gemahlen,
Emulgator: Sojalecithine,
Aroma.

Nicht für Kinder geeignet.
Kühl und trocken lagern.



Fertigprodukte Spezifikation Produktpass

Stand: 20.04.2010

ANGABEN ZUR VERPACKUNG, LAGERUNG, HALTBARKEIT

Verpackungsmaterial	Einzel stannioliert
Gebindegewicht	400g
LAGERKONDITIONEN (LAGERTEMPERATUR / LUFTFEUCHTIGKEIT)	16+ - 2°C / 60+ - 10% relative Luftfeuchte
MHD	9 Monate
Charge - Kennzeichnung	L JJTTT

SENSORISCHE MERKMALE

Geruch	Arttypisch
Geschmack	Kakao, Weinbrand
Aussehen / Farbe	Dunkle / Vollmilch - Schokolade
Textur	Bissfest, zart schmelzende Verbindung zwischen Weinbrand 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)

Kilojoule (kJ)	1898
Kilokalorien (kcal)	455
Eiweiß (g)	4,3
Kohlenhydrate (g)	52,6
davon Zucker (g)	45,1
Fett (g)	22,4
davon gesättigte Fettsäuren (g)	14,3
Ballaststoffe (g)	3,6
Natrium (g)	0,01

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

Stand: 20.04.2010

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
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		Haselnussnougat
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: 11.11.2010	QS 11.11.10	Specht Produktionsleitung	11.11.10
Unterschrift			