

Orient Genuss
Bleichstr. 82
75173 Pforzheim
Tel: 07231/6062340
Mail: info@orient-genuss.de



Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Apfelringe mit Zartbitterschokolade / <i>apple rings with dark chocolate</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Apfelringe getrocknet, geschwefelt mit Zartbitterschokolade (Kakao: 60 % mindestens) / <i>apple rings dried, sulphured with dark chocolate</i> (cocoa: 60 % minimum)
ARTIKEL NR. / ARTICLE NO:	1301410
HERKUNFT / ORIGIN:	produziert in Deutschland / <i>produced in Germany</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	getrocknete, geschwefelte Apfelringe mit zartschmelzender Zartbitterschokolade umhüllt / <i>dried, sulfurated apple rings</i> <i>coated with tenderly melting dark chocolate</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	56 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, Vanillearoma), 35 % Apfelringe (Apfel, Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid), Apfelsaft, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsmittel: Benzoesäure / <i>56 % dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter,</i> <i>emulsifier: soy lecithin, vanilla flavour), 35 % apple rings</i> <i>(apple, antioxidant: sulfur dioxide), apple juice, acidifier: citric</i> <i>acid, preservative: benzoic acid</i>
LAGERUNGSEMPFEHLUNG / STORAGE RECOMMENDATION:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	2 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in poly bag and carton</i>
<u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	Apfelringe mit Zartbitterschokolade / <i>apple rings with dark chocolate</i>
GERUCH / SMELL:	arteigen, süß, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, sweet, without foreign smell</i>
GESCHMACK / TASTE:	nach Apfel und Zartbitterschokolade, ohne Fremdgeschmack / <i>like apple and dark chocolate, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	weich bis bissfest / <i>soft to firm to the bite</i>

Orient Genuss
Bleichstr. 82
75173 Pforzheim
Tel: 07231/6062340
Mail: info@orient-genuss.de



MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:

HEFEN / YEASTS:	< 1.000 KbE/g / cfu/g
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 1.000 KbE/g / cfu/g
E.COLI / E. COLI:	< 10 KbE/g / cfu/g
SALMONELLEN / SALMONELLEN:	negativ / negative (in 25 g)

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)

ENERGIE / ENERGY (in kJ):	1711
ENERGIE / ENERGY (in kcal):	408
FETT / FAT:	18,0 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	11,0 g
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	51,0 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	50,0 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	6,8 g
EIWEIß / PROTEIN:	4,0 g
SALZ / SALT:	0,2 g

GVO / GMO:

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt. /
The product is in accordance to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 and is not produced with GMO material.

BESTRAHLUNG / IONIZING RADIATION:

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
The product is not treated with ionizing radiation.

ALLERGENE / ALLERGENS:

Soja, Schwefeldioxid / soy, sulphur dioxide

Keine weiteren Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011.
No further allergens contained according to EU Regulation 1169/2011.

kann Spuren
enthalten von: Erdnüssen, Schalenfrüchten
*traces can be
contained: peanuts, nuts*

DATUM / DATE: 22.01.2020
ERSTELLT VON / COMPILED BY: Anne-Sophie Busch