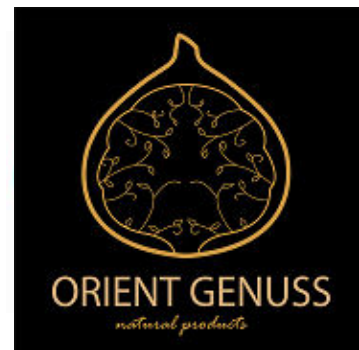


Orient Genuss
Bleichstr. 82
75173 Pforzheim
Tel: 07231/6062340
Mail: info@orient-genuss.de



Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Haselnusskerne Mix mit weißer, Vollmilch- und Zartbitterschokolade / <i>hazelnut kernels mix with white, milk and dark chocolate</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Haselnusskerne dragiert mit Vollmilch-, Zartbitter- und weißer Schokolade Vollmilchschokolade (Kakao: 30% mindestens) Zartbitterschokolade (Kakao: 50% mindestens) <i>hazelnut kernels coated in milk, dark and white chocolate chocolate milk chocolate (cocoa: 30% minimum) dark chocolate (cocoa: 50% minimum)</i>
ARTIKEL NR: / ARTICLE NO:	1304000
HERKUNFT / ORIGIN:	produziert in den Niederlanden / <i>produced in the Netherlands</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	Haselnusskerne dragiert mit Vollmilch-, Zartbitter- und weißer Schokolade Vollmilchschokolade (Kakao: 30% mindestens) Zartbitterschokolade (Kakao: 50% mindestens) <i>hazelnut kernels coated in milk, dark and white chocolate chocolate milk chocolate (cocoa: 30% minimum) dark chocolate (cocoa: 50% minimum)</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	39% Vollmilchschokolade (Zucker, Vollmilchpulver (Laktose), Kakaomasse, Kakaobutter, Molkenpulver (Milch, Laktose), Emulgator: (Sojalecithin), natürliches Vanillenroma), 23% weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Molkenpulver (Milch, Laktose), Emulgator: (Sojalecithin), natürliches Vanillenroma), 20% Haselnusskerne, 16 % Zartbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: (Sojalecithin), natürliches Vanillenroma), Glukosesirup, Überzugsmittel: (Gummi arabicum, Schellack) / <i>39% milk chocolate (sugar, whole milk powder (lactose), cocoa mass, whey powder (milk, lactose), emulsifier: (soy lecithin), natural vanilla aroma), 23% white chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder (lactose), whey powder (milk, lactose), emulsifier: (soy lecithin), natural vanilla aroma), 20% hazelnut kernels, 16% dark chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: (soy lecithin), natural vanilla aroma), glucose syrup, glazing agents: (gum arabic, shellac)</i>



LAGERUNGSEMPFEHLUNG/ <i>STORAGE RECOMMENDATION:</i>	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / <i>PACKAGING VALUE:</i>	5 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in polybag and carton</i>
<u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / <i>ORGANOLEPTIC VALUES:</i></u>	
AUSSEHEN / <i>APPEARANCE:</i>	Haselnusskerne mit weißer, Vollmilch- und Zartbitterschokolade / <i>hazelnut kernels with white, milk and dark chocolate</i>
GERUCH / <i>SMELL:</i>	arteigen, süß, nach Schokolade, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, sweet, like chocolate, without foreign smell</i>
GESCHMACK / <i>TASTE:</i>	arteigen, nach Haselnüssen mit verschiedenen Schokoladen / <i>characteristic, like hazelnuts with different chocolates</i>
KONSISTENZ / <i>TEXTURE:</i>	arteigen, knackig / <i>characteristic, crunchy</i>
<u>CHEMISCHE PARAMETER / <i>CHEMICAL VALUES:</i></u>	
AFLATOXINE / <i>AFLATOXINS</i> (B1):	max. 5 ppb (µg/kg)
AFLATOXINE / <i>AFLATOXINS</i> (B1, B2, G1, G2):	max. 10 ppb (µg/kg)
<u>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / <i>MICROBIOLOGICAL VALUES:</i></u>	
GESAMTKEIMZAHL / <i>TOTAL PLATE COUNT:</i>	< 10.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
HEFEN / <i>YEASTS:</i>	< 1.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SCHIMMELPILZE / <i>MOULDS:</i>	< 1.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
ENTEROBACTERIACEAE / <i>ENTEROBACTERIACEAE:</i>	< 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
COLIFORME KEIME / <i>COLIFORMS:</i>	< 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / <i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS:</i>	< 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SALMONELLEN / <i>SALMONELLEN:</i>	negativ / <i>negative</i> (in 25 g)
<u>PHYSIKALISCHE PARAMETER / <i>PHYSICAL VALUES:</i></u>	
GRÖßE / <i>SIZE:</i>	12-22mm
DOPPELTE / <i>DOUBLES:</i>	max. 10%
<u>DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / <i>AVERAGE NUTRITIONAL VALUE</i> (in 100g)</u>	
ENERGIE / <i>ENERGY</i> (in kJ):	2325
ENERGIE / <i>ENERGY</i> (in kcal):	558
FETT / <i>FAT:</i>	36,4 g
- <i>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED</i> <i>FATTY ACIDS:</i>	14,6 g
KOHLLENHYDRATE / <i>CARBOHYDRATES:</i>	48 g
- <i>DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:</i>	46,3 g
BALLASTSTOFFE / <i>DIETARY FIBRE:</i>	3,9 g
EIWEIß / <i>PROTEIN:</i>	7,2 g
SALZ / <i>SALT:</i>	0,2 g

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



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, Milch (Laktose), Haselnüsse / *soy, milk (lactose), hazelnuts*

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

*kann Spuren
enthalten von:*

Gluten, Erdnüssen und anderen Schalenfrüchte

*traces can be
contained:*

gluten, peanuts and other nuts

DATUM / DATE:

13.09.2019

ERSTELLT VON / COMPILED BY:

Anne-Sophie Busch