



## Produktspezifikation (Product Specification)

<b>PRODUKT / PRODUCT:</b>	Himbeeren, gefriergetrocknet in Vollmilchschokolade / <i>raspberries, freeze-dried in milk chocolate</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS/ NAME OF THE PRODUCT:	Himbeeren, gefriergetrocknet in Vollmilchschokolade (Kakao: 30% mindestens) / <i>raspberries, freeze-dried in milk chocolate</i> (cocoa: 30% minimum)
ARTIKEL NR: / <i>ARTICLE NO:</i>	1304710
HERKUNFT / <i>ORIGIN:</i>	produziert in den Niederlanden / <i>produced in the Netherlands</i>
BESCHREIBUNG / <i>DESCRIPTION:</i>	Himbeeren gefriergetrocknet in Vollmilchschokolade (Kakao: 30% mindestens) / <i>raspberries freeze-dried in milk chocolate</i> (cocoa: 30% minimum)
ZUTATEN / <i>INGREDIENTS:</i>	93 % Vollmilchschokolade (Zucker, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Kakaobutter, Molkepulver, Emulgator: Sojalecithin; natürliches Vanillearoma), 5 % gefriergetrocknete Himbeeren, Glucosesyrup, Überzugsmittel Gummi arabicum, Schellack / <i>93 % milk chocolate (sugar, whole milk powder, cocoa mass, cocoa butter, whey powder, emulsifier: soy lecithin; natural vanilla aroma), 5 % freeze-dried raspberry, glucose syrup, glazing agents: gum arabicum, shellac</i>
LAGERUNG / <i>STORAGE:</i>	kühl (10 - 15 °C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15 °C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / <i>PACKAGING VALUE:</i>	4 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in polybag and carton</i>
<b><u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u></b>	
AUSSEHEN / <i>APPEARANCE:</i>	gefriergetrocknete Himbeeren mit Vollmilchschokolade umhüllt / <i>freeze-dried raspberries coated with milk chocolate</i>
GERUCH / <i>SMELL:</i>	arteigen, nach Schokolade, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, like chocolate, without foreign smell</i>
GESCHMACK / <i>TASTE:</i>	nach Himbeeren und Schokolade, ohne Fremdgeschmack / <i>like raspberries and chocolate, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / <i>TEXTURE:</i>	arteigen, knackig / <i>characteristic, crunchy</i>
<b><u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u></b>	
AFLATOXINE / <i>AFLATOXINS</i> (B1):	max. 2 ppb (µg/kg)
AFLATOXINE / <i>AFLATOXINS</i> (B1, B2, G1, G2):	max. 4 ppb (µg/kg)

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



**MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:**

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 10.000 KbE/g / cfu/g
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 1.000 KbE/g / cfu/g
ENTEROBACTERIACEAE / ENTEROBACTERIACEAE:	< 100 KbE/g / cfu/g
COLIFORME KEIME / COLIFORMS:	< 100 KbE/g / cfu/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOCCUS AUREUS:	< 100 KbE/g / cfu/g
SALMONELLEN / SALMONELLEN:	negativ / negative (in 25 g)

**PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:**

DOPPELTE / DOUBLES:	max. 10 %
GRÖßE / SIZE:	1,8 - 4,0 cm x 1,8 - 3,5 cm

**DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (in 100g)\***

ENERGIE / ENERGY (in kj):	2076
ENERGIE / ENERGY (in kcal):	496
FETT / FAT:	25,4 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	15,3 g
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	57,8 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	55,9 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	4,2 g
EIWEIß / PROTEIN:	6,5 g
SALZ / SALT:	0,25 g

*\*gemäß Lieferantenspezifikation / according to supplier specification*

**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.*

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



**ALLERGENE / ALLERGENS:**

Soja, Milch (Laktose) / *soy, milk (lactose)*

kann Spuren

enthalten von:

*traces can be*

*contained:*

Gluten, Erdnüssen, Schalenfrüchten

*gluten, peanuts, nuts*

**ALLERGENE / ALLERGENS:**

Keine weiteren Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011.

*No further allergens contained according to EU Regulation 1169/2011*

DATUM / *DATE:*

18.09.2020

ERSTELLT VON / *COMPILED BY:*

Nadine Büscher

*blaue Farbmarkierung = Änderungen in der neuen Version /*  
*blue color marking = changes in the new version*