



Produktspezifikation (Product Specification)

| | |
|--|--|
| PRODUKT / PRODUCT: | Weinbeeren getrocknet in weißer Schokolade / <i>raisins dried in white chocolate</i> |
| BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT: | Weinbeeren getrocknet in weißer Schokolade <i>raisins dried in white chocolate</i> |
| ARTIKEL NR: / ARTICLE NO: | 1309500 |
| HERKUNFT / ORIGIN: | produziert in den Niederlanden / <i>produced in the Netherlands</i> |
| BESCHREIBUNG / DESCRIPTION: | Weinbeeren getrocknet in weißer Schokolade / <i>raisins dried in white chocolate</i> |
| ZUTATEN / INGREDIENTS: | 50 % Weinbeeren, 46 % weiße Schokolade [Zucker, Kakao- butter, Vollmilchpulver (Laktose), Molkepulver (Laktose, Milch), Emulgator: Sojalecithin; natürliches Vanillearoma], Glukosesirup, 1 % Joghurtpulver (Laktose, Milch), Joghurt- aroma, Überzugsmittel: Gummi arabicum, Schellack; Sonnen- blumenöl / <i>50 % raisins, 46 % white chocolate [sugar, cocoa butter, whole milk powder (lactose), whey powder (lactose, milk), emulsifier: soylecithin; natural vanilla aroma], glucose syrup, 1 % yoghurt powder (lactose, milk), yoghurt flavour, glazing agents: gummi arabicum, shellac; sunflower oil</i> |
| LAGERUNGSEMPFEHLUNG / STORAGE RECOMMENDATION: | kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i> |
| VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE: | 5 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in polybag and carton</i> |
| <u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u> | |
| AUSSEHEN / APPEARANCE: | Weinbeeren umhüllt mit weißer Schokolade / <i>raisins coated with white chocolate</i> |
| GERUCH / SMELL: | arteigen, nach Schokolade, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, like chocolate, without foreign smell</i> |
| GESCHMACK / TASTE: | nach Weinbeeren und Schokolade, ohne Fremdgeschmack / <i>like raisins and white chocolate, without foreign taste</i> |
| KONSISTENZ / TEXTURE: | außen knackig, innen weich / <i>outside crunchy, soft inside</i> |



CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:

OCHRATOXINE / OCHRATOXINS: max. 10 ppb (µg/kg)

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT: < 10.000 KbE/g / cfu/g
HEFEN / YEASTS: < 1.000 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. 15 %
GRÖßE / SIZE: 5 mm - 15 mm x 12 mm - 22 mm

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (in 100g)

ENERGIE / ENERGY (in kj): 1754
ENERGIE / ENERGY (in kcal): 417
FETT / FAT: 13,8 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED
FATTY ACIDS: 8,3 g
KOHLENHYDRATE / CARBOHYDRATES: 68,1 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR: 66,4 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE: 1,8 g
EIWEIß / PROTEIN: 4 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.

