

Lieferant, Produktname, Produktionsland und weitere Angaben

Lieferant	Neuenschwander R.+H. AG
Kontaktperson	Herr Francisco Minan
Tel.	031 760 10 10
Natel	
Fax	031 760 10 11
E-mail	order@neuenschwanderag.com
Produzent falls Lieferant nur Händler	Piemont Cioccolato
Artikel Sachbezeichnung	Kaffeebohnen mit Schokoladenüberzug (dunkle Schokolade)
Lieferanten Art. Nr.	614
EAN-Nr.	8009205502007
Nettogewicht/Volumen/Abtropfgewicht	1 kg
Produktionsland	Italien

Produktumschreibung, Herstellverfahren, Verpackung

Produktname, Produktumschreibung	Kaffeebohnen Arabica geröstet, überzogen mit dunkler Schokolade, einzeln
Detailliertes Herstellverfahren	
Verpackung (Material, Verfahren, Art des Kunststoffes, Aufbau von Folien, Zusammensetzung von Kunststoffbeschichtungen) Dimensionen	Einzeln verpackt, Polypropylen
Schutzgas Zusammensetzung	Nicht vorhanden

Zutaten (in mengenmässig absteigender Reihenfolge, bei zusammengesetzten Zutaten > 5% bitte detaillierte Zusammensetzung incl. E-Nummern)

Zutat Nr.	Zutat	Herkunftsland	% - Anteil
1	Dunkle Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin)	Belgien	60
2	Kaffeebohnen geröstet	Italien	10
3	Überzugsmittel: Schellack, Gummi arabicum, Glukosesirup	Italien	
4	Natürliches Bourbon-Vanille Extrakt	Italien	
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			

Zusatzstoffe, E-Nummern

Gattungsbezeichnung	Name	E-Nummer	%Anteil	Zutat Nr.

Zutaten, die Allergien auslösen können

Lebensmittel (Zutaten),einschliesslich der daraus hergestellten Produkte und Sulfite	ja	*Spuren	nein	Zutat Nr.
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (einschliesslich Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier (Eilecithin)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Walnüsse (Juglans regia)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse (Anacardium occidentale)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Haselnüsse (Corylus avellana)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mandeln (Amygdalus communis)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Paranüsse (Bertholletia excelsa)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pecannüsse (Carya illinoiesis)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pistazien (Pistacia vera)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfite (E 220 – 224, 226 – 228)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

*Spuren gilt im genussfertigen Lebensmittel:
Sulfite >10mg/kg bzw. mg/l

Gluten >10mg/100g Trockenmasse: Prolamin (Gliadin)
Andere > 1g/kg

Zusatzinformationen

Obligatorische Zusatzangaben

z. B. Säuregehalt bei Essig, Fettgehalt bei Käsen, Festigkeit bei Hartkäsen, Meersalz: (%NaCl und Begleitsalze) etc.:

--

Fette und Öle

	n	j	Rohstoff	Zutat Nr.
gehärtet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
teilweise gehärtet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Trans-Fettsäuren gesamt (%):	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Gelatine, Maltodextrin, Stärke, Salz

	n	j	Rohstoff	Zutat Nr.
Gelatine, Tierart	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Maltodextrin	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Stärke	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Salz jodiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Salz unjodiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Haltungsart

Haltungsart bei Eiern	
Fanggebiet bei Fischen und Meerestieren	
Fische und Meerestiere: Wildfang oder Zucht	

GVO, ionisierende Strahlung, Nanotechnologie

GVO	ja	nein	Zutat:Nr.
Gentechnisch verändertes Produkt oder Zutat oder Zusatzstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Enzym aus gentechnisch verändertem Organismus verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Gentechnisch veränderter Mikroorganismus verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ionisierende Strahlung			
Mit ionisierender Strahlung behandeltes Produkt?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mit ionisierender Strahlung behandelte Zutat?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Nanotechnologie			
Wird Nanotechnologie (synthetisch hergestellte Nanopartikel <100nm), in diesem Produkt und/oder dieser Verpackung eingesetzt?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Lagerung

Lagerbedingung (verschlossene Packung)		Lagerbedingung und Haltbarkeit (geöffnete Packung)
gekühlt	<input type="checkbox"/>	Kühl und trocken lagern. Nicht direkt dem Sonnenlicht aussetzen.
tiefgekühlt	<input type="checkbox"/>	
ungekühlt	<input checked="" type="checkbox"/>	
weitere: Max. 22 Grad (Raumtemperatur)	<input checked="" type="checkbox"/>	

Haltbarkeit

Haltbarkeit	24 Monate ab Produktion
Datierungsangaben ¹	ttmmjj

¹ z.B. tt mm jj oder mm jjjj oder tt mm jjjj

Nährwertangaben

100 g/ml enthalten / contiennent / contengono:	
Energiewert / valeur énergétique / valore energetico: kJ (kcal)	2550 (614)
Fett / lipides / grassi: g	42.42
davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / di cui saturi: g	26.33
Kohlenhydrate / glucides / carboidrati: g	42.56
davon Zucker / dont sucres / di cui zuccheri: g	36.19
Ballaststoffe/fibres/fibre	13.90
Eiweiss / protéines / proteine: g	8.58
Salz / sel / sale: g	0.06

Deklaration Deutsch

--

Deklaration Französisch

--

Ort/Datum	Unterschrift
Grafenried, 14.10.2016	Francisco J. Minan