

FERRERO

- Produktspezifikation -

Duplo



PRODUKTNAME: Duplo

VERKEHRSBEZEICHNUNG: Gefüllte Vollmilchschokolade mit Waffel (7 %) und Nugatcreme (17 %).

LIEFERANT und ADRESSE: Ferrero OHG mbH, Rheinstraße 12, 35260 Stadtallendorf, Germany

ZUTATEN: Vollmilchschokolade 49,5 % (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (Soja), Vanillin), Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Shea), Weizenmehl, Haselnüsse (5,5 %), fettarmer Kakao, Süßmolkenpulver, Emulgator Lecithine (Soja), eiweißangereichertes Molkenpulver, Weizenstärke, Salz, Backtriebmittel: Ammoniumcarbonate, Natriumhydrogencarbonat; Vanillin. Kann Spuren von Mandeln enthalten.

Nennfüllmenge: 18,2 Gramm

VERWENDUNGSZWECK: menschlicher Verzehr

Restlaufzeit: 125 Tage

MHD: 195 Tage

ZUSATZSTOFFE:	BEZEICHNUNG	E-Nummer
Emulgator	Sojalecithin	E322
Backtriebmittel:	Ammoniumcarbonate	E503
Backtriebmittel:	Natriumhydrogencarbonat	E500 ii

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG:

	je 100 g	je Stück (18,2 g)	RM* pro Stück	Einheit
Energie	2316	422	5	kJ
Energie	555	101	5	kcal
Fett	33,5	6,1	9	g
- davon gesättigte Fettsäuren	19,1	3,5	18	g
Kohlenhydrate	56,0	10,2	4	g
- davon Zucker	50,4	9,2	10	g
Eiweiß:	6,1	1,1	2	g
Salz	0,191	0,035	1	g

* Referenzmenge für die tägliche Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen in Prozent des Bedarfes.

Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen(GVO):	Ja	Nein	VO (EG) Nr. 1829/2003
		X	

ALLERGEN:		Im Produkt enthalten:		ZUTATEN:
Nr.		Ja	Nein	
1	Kuhmilchprotein	X		Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, eiweißangereichertes Molkenpulver
2	Lactose	X		Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, eiweißangereichertes Molkenpulver
3	Hühnerei		X	
4	Sojaprotein		X	
5	Sojalecithin	X		Sojalecithin
6	Gluten	X		Weizenmehl, Weizenstärke
7	Weizen	X		Weizenmehl, Weizenstärke
8	Gerste		X	
9	Hafer		X	
10	Dinkel		X	
11	Kamut		X	
12	Roggen		X	
13	Huhn		X	
14	Schwein		X	
15	Rind		X	
16	Fisch		X	
17	Schalen - und Krebstiere		X	
18	Mais		X	
19	Kakao	X		Kakaomasse, Kakaobutter, fettharmer Kakao
20	Hefe		X	
21	Gemüse/Hülsenfrüchte		X	
22	Walnüsse(<i>Juglans regia</i>)		X	
23	Walnussöl		X	
24	Häselnuss (<i>Corylus avellana</i>)	X		Häselnüsse
25	Mandel (<i>Amigdalus communis L.</i>)		X	Spuren
26	Pistazien (<i>Pistacia vera</i>)		X	
27	Cashew Nüsse (<i>Anacardium occidentale</i>)		X	
28	Andere Nüsse (<i>Pecan-, Para-, Macadamia- or Queenslandnüsse</i>)		X	
29	Erdnüsse		X	
30	Erdnussöl		X	
31	Sesam		X	
32	Sesamöl		X	
33	Glutamat		X	
34	Sulfit (E220 - E228)		X	
35	Benzoesäure and PHB (E210 - E219)		X	
36	AZO-Farbstoffe		X	
37	Tartrazin (E102)		X	
38	Zimt		X	
39	Vanillin	X		Vanillin
40	Koriander		X	
41	Petersilie		X	
42	Umbrellifereae		X	
43	Sellerie		X	
44	Lupinen		X	
45	Weichtier		X	
46	Gelatine (Rind, Schwein, Huhn)		X	
47	Fisch Gelatine		X	
48	Senf		X	
49	Orange		X	
50	Kiwi		X	
51	Pfirsich		X	
52	Apfel		X	
53	Pilze		X	
54	Yams (<i>Discorea Spp</i>)		X	

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE:

Aussehen:	Gefüllter Vollmilchschokoladenriegel
Farbe:	braun
Konsistenz:	knusprige Waffel, knackige Schokolade
Geruch:	nach Vollmilchschokolade
Geschmack:	milchig, schokoladig, süß

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN:

	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	< 20000	KbE/g	Plate Count Agar
Hefen	< 30	KbE/g	GGY Agar + 0,3g/l Oxytetracyclin
Schimmel	< 30	KbE/g	GGY Agar + 0,3g/l Oxytetracyclin
Enterobacteriaceae	< 10	KbE/g	VRB-Agar + 1% Glucose
Escherichia coli	neg.	KbE/g	VRB-Agar + 1% Glucose
Salmonellen	neg.	KbE/750g	984 I/FB L 00 00-20

LAGERUNGSBEDINGUNGEN:	Das Produkt muss an einem trockenen (max. 65 % r. F.) und kühlen (14-18 °C) Ort gelagert werden. Es darf nicht gemeinsam mit stark riechenden Waren gelagert werden.		
	Minimum °C	Maximum °C	% r.F. max
	14	18	65

TRANSPORTBEDINGUNGEN:	Minimum °C	Maximum °C	% r.F. max
	12	16	65

PRODUZENTEN/PRODUKT - ZERTIFIZIERUNGEN:**> ISO:**

UNI EN ISO 9001:2008 ausgestellt von SGS
--

ISO 14001:2004 + COR 1:2009 ausgestellt von IQNet

> FSSC

FSSC 22000:2010 ausgestellt von SGS

> IFS:

IFS Version 6 ausgestellt von SGS

> ETHISCHE INFORMATIONEN:

Koscher Zertifizierung	Ja
------------------------	----

Halal Zertifizierung	Nein
----------------------	------

Geeignet für ovo-lacto Vegetarier	Ja
-----------------------------------	----

Geeignet für Veganer	Nein
----------------------	------

> ANSPRECHPARTNER IM BEREICH PRODUKTSICHERHEIT:

	Name	Telefon	Handy
Leiter Qualitätssicherung	Dr. Gerhard Neuberger	06428-795500	0171-7198337
Stellvertreter	Dr. G. Rapp	06428-795510	0162-2803618

Stadtallendorf,
Ort, Datum

19.08.14



Unterschrift

FERRERO
Offene Handelsgesellschaft m.b.H.
Rheinstraße 12
35260 Stadtallendorf
Postfach 1220
35252 Stadtallendorf
Firmenstempel

FERRERO OHG MBH - STADTALLENDORF

Adresse: FERRERO OHG mbH • Rheinstraße 12 • D-35260 Stadtallendorf
Tel.: +49 (0)6428 79-0 Fax: +49 (0)6428 79-2221 www.ferrero.de