

Edel-Vollmilchschokolade • *Finest milk chocolate*

Zutatenliste:

Kakao: 33 % mindestens. Zutaten: Zucker, **Vollmilchpulver**, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (**Soja**), Bourbon-Vanille-Extrakt.
Kann **Schalenfrüchte** enthalten.

Ingredients:

Cocoa solids: 33 % minimum. Milk solids: 26 % minimum.

*Ingredients: sugar, whole **milk** powder, cocoa butter, cocoa mass, emulsifier lecithin (**soy**), Bourbon vanilla extract.*

*May contain **nuts**.*

Zutatenliste	Herkunft	Ingredients	Origin
Zucker	Zuckerrüben, EU	<i>Sugar</i>	<i>Sugar beets, EU</i>
Vollmilchpulver	Kuhmilch, EU	<i>Whole milk powder</i>	<i>Bovine milk, EU</i>
Kakaobutter	Kakaobohnen, West Afrika	<i>Cocoa butter</i>	<i>Cocoa beans, West Africa</i>
Kakaomasse	Kakaobohnen, West Afrika, v.a. Nigeria, Ghana, Elfenbeinküste	<i>Cocoa mass</i>	<i>Cocoa beans, West Africa, mainly Nigeria, Ghana, Ivory coast</i>
Kakaomasse Edel	Kakaobohnen, Ecuador, Peru	<i>Cocoa mass fine</i>	<i>Cocoa beans, Ecuador, Peru</i>
Sojalecithin	Sojabohnen, Brasilien, Indien, Europa	<i>Soy lecithin</i>	<i>Soy beans, Brazil, India, Europe</i>
Bourbon-Vanille-Extrakt	Vanilleschoten, Madagaskar, Bourbon Inseln Träger: Dextrose (Weizen EU) / Maltodextrin (Mais)	<i>Bourbon vanilla extract</i>	<i>Vanilla beans, Madagascar, Bourbon Isles Carrier: dextrose (wheat EU) / maltodextrin (corn)</i>

Nährwertangaben (berechnete Mittelwerte) / Nutritional facts (calculated average data):

Nährwertangaben je 100 g / Nutrition facts per 100 g:

Energie/Energy	2257 kJ/541 kcal
Fett/Fat	34 g
davon gesättigte Fettsäuren/ thereof saturated fatty acids	21 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates	49 g
davon Zucker/thereof sugar	48 g
Eiweiß/Protein	8,7 g
Salz/Salt	0,25 g

Sensorik / Sensory characteristics:

Aussehen / <i>Appearance</i>	Helles braun, massiv gegossen, glatt	<i>Light brown, solid moulded, smooth</i>
Geruch / <i>Odour</i>	Arteigen nach Schokolade	<i>Smell of chocolate</i>
Geschmack / <i>Taste</i>	Nach Schokolade, kakao- und milcharomatisch	<i>Taste of chocolate, Cocoa and milk flavour</i>
Konsistenz / <i>Consistency</i>	Bissfest, zertschmelzend	<i>Firm to the bite, melting</i>

Chemisch-physikalischen Werte (berechnete Mittelwerte):

Chemical and physical data (calculated average data):

Gesamtfettgehalt	<i>Total fat content</i>	ca. 34 %
Wassergehalt	<i>Moisture</i>	max. 1 %
Milchfettgehalt	<i>Lacteal fat content</i>	ca. 7,2 %
Feinheit	<i>Grain size</i>	18-22 µm

Mikrobiologische Eigenschaften / Microbiological data:

Gesamtkeimzahl	<i>Total plate count</i>	max. 5000 / g
Hefen	<i>Yeasts</i>	max. 100 / g
Schimmel	<i>Moulds</i>	max. 50 / g
Enterobacteriaceae	<i>Enterobacteriaceae</i>	max. 100 / g
Salmonellen	<i>Salmonella</i>	neg. / 250 g
E.-Coli	<i>E.-Coli</i>	neg. / g

Verwendung von Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV.

Anhang II

Application of ingredients with allergenic potential according to the LMIV. Appendix II:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;	-
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;	-
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;	-
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;	-
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;	-
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;	Sojalecithin / <i>Soy lecithin</i>
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);	Vollmilchpulver / <i>Whole milk powder</i>
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoiesis</i>), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;	Kann Schalenfrüchte enthalten. / <i>May contain nuts.</i>
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;	-
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;	-
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;	-
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ ;	-
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;	-
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-

GVO-Bestätigung / confirmation about GMO's:

Dieses Produkt wurde nicht auf Basis gentechnisch veränderter Grundstoffe erzeugt und ist im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig.

The product has not been manufactured on basis of GMO-free raw materials and is therefore not required for labelling according to the regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified food and feed products.

Lagerbedingungen / Storage conditions:

16-20 °C, 50-70 % relative Luftfeuchte	16-20 °C, 50-70 % relative humidity
Lagerhinweis: Trocken lagern und vor Wärme schützen.	Storage advice: Keep dry and cool.

Haltbarkeit / Shelf life:

22 Monate ab Produktionsdatum unter oben genannten Bedingungen	22 months from the day of production under above named conditions
--	---

Abweichungen sind aufgrund produktionstechnischer Bedingungen und rohstoffspezifischer Schwankungen möglich. Die aufgeführten Mittelwerte sind nicht als zugesicherte Eigenschaft zu verstehen. Alle Angaben werden nach bestem Wissen erteilt und basieren auf unserem aktuellen Wissenstand. Das Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen Gesetzgebung der Europäischen Union.

Deviations are possible because of technical conditions and seasonal variations. The listed average data are not to be understood as warranted attribute. All information is given in the best of one's knowledge and is based on our actual standard of knowledge. The product is conforming to the requests of the actual legislation of the European Union.

EDV- erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig
EDP generated document valid without signature