

Spezifikation

Vertrieb durch die Firma MilkBoy Swiss Chocolates Menrose GmbH Spindelstrasse 2 8041 Zürich Office: info@milkboy.com www.milkboy.com



Rezeptnummer: \$335.000.00 Seite 1/5

Rezeptbezeichnung: Weisse Schokolade

Spezifikation erstellt am: 22.05.2018

Hersteller

Chocolat Bernrain AG Bündtstrasse 12 CH-8280 Kreuzlingen

Chocolat Stella AG Via alla Gerre 28 CH-6512 Giubiasco

www.swisschocolate.ch

Zusammensetzung und Hinweise zur Deklaration

Sachbezeichnung: Weisse Schokolade

Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

Zucker

Kakaobutter

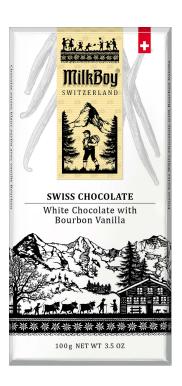
Vollmilchpulver

Magermilchpulver

Vanille gemahlen

Emulgator (Sonnenblumenlezithin)

Allergenhinweis: Kann Haselnüsse und Mandeln enthalten.



Rezeptnummer: Rezeptbezeichnung: S335.000.00 2/5 Seite

Weisse Schokolade

Nährwerte (durchschnittlich in 100g Produkt enthalten)		
	Einheit	100g
Energie	kJ	2270
Energie	kcal	544
Fett	g	32
- gesättigte Fettsäuren	g	19
- Transfettsäuren	g	0
- Cholesterin	mg	20
Kohlenhydrate	g	56
- Zucker	g	56
Ballaststoffe	g	0
Eiweiss	g	8
Natrium	g	0.12
Salzäquivalent (= Natrium x 2.5)	g	0.31
Calcium	mg	320
Eisen	mg	1
Vitamin A		F0
(Retinoläquivalent)	μg	50
Vitamin C	mg	2

Bemerkung: Die Nährwerte sind berechnet aus der Rezeptur. Sie unterliegen natürlichen Rohstoffschwankungen.

Rezeptnummer: \$335.000.00 Seite 3/5
Rezeptbezeichnung: Weisse Schokolade

Ergänzende Produkt	informationen		
	Einheit	Wert	
Kakaobestandteile	% mind.	26	
Milchbestandteile	% mind.	27	
Milchfett	%	5.3	
Milchprotein	%	7.9	
Laktose	%	11	
Saccharose	%	45	
Gesamtfettgehalt	%	32 ± 2	
Fairtrade-Anteil (FLO)	%	0	
Weitere Parameter			
Wasser:	max. 1.5%		
Asche:	max. 5%		
Stärke:	< 5%		

Bemerkung: Die Werte sind berechnet aus der Rezeptur. Sie unterliegen natürlichen Rohstoffschwankungen.

Hinweis zur korrekten Deklaration der Kakaobestandteile:

"Kakao: ... % mind."

Bei Schokoladen mit weiteren Zutaten und bei gefüllten Schokoladen werden die Kakaobestandteile gemäss Beispiel unten deklariert. Falls diese Variante der Deklaration zur Anwendung kommt, ist dies oben neben dem Wert vermerkt:

"Kakao: ... % mind. (Schokolade)"

"Kakao: ... % mind. (Milchschokolade)"
"Kakao: ... % mind. (Weisse Schokolade)"

In gewissen Ländern ist zusätzlich die Deklaration der Milchbestandteile erforderlich, sie erfolgt analog der Deklaration der Kakaobestandteile.

Parameter	Einheit	M
Gesamtkeimzahl	KbE/g	5'000
Enterobacteriaceae	KbE/g	10
E. coli	in 1g	n.d.
Salmonellen	in 2x25g	n.d.
Staph. aureus	KbE/g	10
Schimmel	KbE/g	100
Hefen	KbE/g	100

Rezeptnummer: Rezeptbezeichnung:	S335.000.00 Weisse Schokolade	Seite	4/5

Fremdstoffe			
Aflatoxin B1: Aflatoxine	max. 0.002 mg / kg		
B1+B2+G1+G2:	max. 0.004 mg / kg		
Aflatoxin M1:	max. 0.00005 mg / kg		

Allergene (gemäss Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 Anhang II) Allergen enthalten: Kontamination Nein Ja möglich Gluten (Weizen, Roggen, X Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) П X Krebstiere und Krebstiererzeugnisse X Eier und Eiererzeugnisse Fisch und X Fischerzeugnisse X Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse X Soja und Sojaerzeugnisse Milch und X Milcherzeugnisse X Mandeln \Box X Haselnüsse X Walnüsse (Juglans regia) X Cashewnüsse X Pecannüsse X Paranüsse X Pistazien Macadamia- oder X Queenslandnüsse Sellerie und X Sellerieerzeugnisse X Senf und Senferzeugnisse Sesamsamen und X Sesamerzeugnisse Schwefeldioxid und X Sulfite > 10 mg / kg Lupine und X Lupinenerzeugnisse X Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Wir bestätigen, dass unsere Produktionsbetriebe erdnussfrei sind und unsere Lieferanten garantieren ebenfalls Erdnuss-Freiheit aller angelieferten Produkte. Für Schokoladen, die in die Märkte USA und Kanada verkauft werden, empfehlen wir zur rechtlichen Absicherung trotzdem eine Deklaration von Erdnüssen. Erdnüsse sind das aktuell stärkste und gefährlichste Allergen und trotz allen erdenklichen Massnahmen entlang der gesamten Lieferkette, ist ein minimales Risiko einer Querverschleppung kleinster Spuren von Erdnüssen nicht vollständig auszuschliessen.

Rezeptnummer: \$335.000.00 Seite 5/5

Rezeptbezeichnung: Weisse Schokolade

Haltbarkeit und Lagerbedingungen

Haltbarkeit ab

Produktion: 10 Monate (unversiegelt), 12 Monate (versiegelt) Lagerbedingungen: kühl (16-18°C), trocken, geruchfrei und lichtgeschützt

Für Haltbarkeiten, die über die von der Chocolat Bernrain AG und Chocolat Stella SA garantierten Haltbarkeit hinausreichen,

übernimmt der Kunde die Verantwortung.

GVO

Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zutaten (GVO).

Bestätigungen

Die Einhaltung der spezifizierten Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Diese Spezifikation hat solange verbindliche Gültigkeit, bis eine revidierte Spezifikation vorliegt.

Das Produkt ist in jeder Beziehung der schweizerischen und EU-Gesetzgebung entsprechend. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Zielland liegt beim Kunden.

Wir garantieren die Einhaltung der Vorgaben zur Erfüllung der spezifizierten Auslobungen. Davon abweichende Auslobungen werden durch den Kunden in Eigenverantwortung vorgenommen.

Die Angaben in diesem Dokument sind vertraulich zu behandeln und sind nur für den internen Gebrauch bestimmt.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.