



Rezeptnummer:	S390.001.00	Seite	1/5
Rezeptbezeichnung:	Milkschokolade mit 10% Caramelstücken und Meersalz (Guérande)		

Spezifikation erstellt am: 16.07.2015

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: Milkschokolade mit Caramelstücken und Meersalz

Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

Zucker

Vollmilchpulver

Kakaobutter

Caramelstücke (Rohrzucker,
Vollmilchpulver, Butter,
Glukosesirup)

Kakaomasse

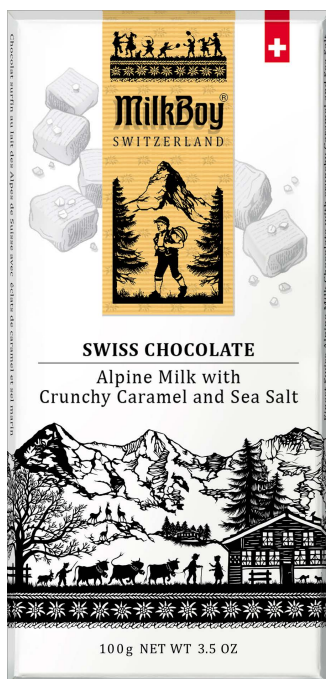
Meersalz

Vanilleschoten

Emulgator (Sonnenblumenlezithin)

Caramelstücke: 10 ± 2 %

Allergenhinweis: Kann Haselnüsse und Mandeln enthalten.



Rezeptnummer:	S390.001.00	Seite	2/5
Rezeptbezeichnung:	Milchschokolade mit 10% Caramelstücken und Meersalz (Guérande)		

Nährwerte (durchschnittlich in 100g Produkt enthalten)

	Einheit	100g
Energie	kJ	2270
Energie	kcal	544
Fett	g	33
- gesättigte Fettsäuren	g	20
- Transfettsäuren	g	0
- Cholesterin	mg	20
Kohlenhydrate	g	54
- Zucker	g	53
Ballaststoffe	g	1.5
Eiweiss	g	7
Natrium	g	0.24
Salzäquivalent (= Natrium x 2.5)	g	0.61
Calcium	mg	270
Eisen	mg	3
Vitamin A (Retinoläquivalent)	µg	70
Vitamin C	mg	3

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

Rezeptnummer:	S390.001.00	Seite	3/5
Rezeptbezeichnung:	Milkschokolade mit 10% Caramelstücken und Meersalz (Guérande)		

Ergänzende Produktinformationen

	Einheit	Wert
Kakaobestandteile	% mind.	33 (Milkschokolade)
Milchbestandteile	% mind.	24 (Milkschokolade)
Milchfett	%	6.8
Milchprotein	%	6.1
Laktose	%	8.6
Saccharose	%	44
Glukose	%	0.13
Gesamtfettgehalt	%	33 ± 2
Theobromin	%	0.088
Coffein	%	0.0090

Weitere Parameter

Wasser:	max. 2%
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. (Milkschokolade)"

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

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

Mikrobiologie

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

M = Grenzwert

Rezeptnummer:	S390.001.00	Seite	4/5
Rezeptbezeichnung:	Milkschokolade mit 10% Caramelstücken und Meersalz (Guérande)		

Fremdstoffe

Aflatoxin B1:	max. 0.002 mg / kg
Aflatoxine B1+B2+G1+G2:	max. 0.004 mg / kg
Ochratoxin A:	max. 0.005 mg / kg
Aflatoxin M1:	max. 0.00005 mg / kg

Allergene (gemäss Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 Anhang II)

Allergen enthalten:	Ja	Kontamination möglich	Nein
Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)	☐	☐	☒
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	☐	☐	☒
Eier und Eierzeugnisse	☐	☐	☒
Fisch und Fischerzeugnisse	☐	☐	☒
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	☐	☐	☒
Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☐	☒
Milch und Milcherzeugnisse	☒	☐	☐
Mandeln	☐	☒	☐
Haselnüsse	☐	☒	☐
Walnüsse (Juglans regia)	☐	☐	☒
Cashewnüsse	☐	☐	☒
Pecannüsse	☐	☐	☒
Paranüsse	☐	☐	☒
Pistazien	☐	☐	☒
Macadamia- oder Queenslandnüsse	☐	☐	☒
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	☐	☒
Senf und Senferzeugnisse	☐	☐	☒
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	☐	☐	☒
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg / kg	☐	☐	☒
Lupine und Lupinerzeugnisse	☐	☐	☒
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:	S390.001.00	Seite	5/5
Rezeptbezeichnung:	Milkschokolade mit 10% Caramelstücken und Meersalz (Guérande)		

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.