

Produktspezifikation

Kakao-Pulver schwach entölt

<u>Artikelbezeichnung:</u>	Kakao-Pulver schwach entölt		
<u>Artikel Nummer:</u>	1 kg-Gebinde: 1496		
	Diese Spezifikation ist für alle Gebindegrößen dieses Artikels gültig.		
<u>Zutaten:</u>	Kakao, Säureregulator: Kaliumcarbonat (E 501)		
<u>Rohmaterial:</u>	Dieses natürliche Kakao-Pulver wird aus den Samen des Theobroma Cacao L. hergestellt. Die Bohnen werden getrocknet, geschält, geröstet und anschließend gepresst um den gewünschten Kakao-Butter-Gehalt zu erhalten. Anschließend werden sie zerkleinert und fein vermahlen.		
<u>Herkunft:</u>	Typische Ernteländer wie z.B.: Elfenbeinküste, Nigeria, Ghana		
<u>Ursprung:</u>	Holland		
<u>Beschaffenheit:</u>	feines freifließendes Pulver		
<u>Aussehen:</u>	dunkelbraun		
<u>Geruch:</u>	typisch nach Kakao, ohne Fremdgeruch		
<u>Geschmack:</u>	typisch nach Kakao, ohne Fremdgeschmack		
<u>Deklaration:</u>	Kakao, Zutatenliste		
<u>Chem./physik. Daten:</u>	Wassergehalt:	≤ 4,5	%
	Aschegehalt:	≤ 10	%
	Gehalt Kakaobutter:	20 - 22	%
	pH-Wert:	7,3 ± 0,3	
<u>Mikrobiologische Werte:</u>	Gesamtkeimzahl:	< 5,0 x 10 ³	KBE/g
	Enterobacteriaceae:	< 1,0 x 10	KBE/g
	E. coli:	< 1,0 x 10	KBE/g
	Hefen und Schimmelpilze:	< 5,0 x 10	KBE/g
	Salmonellen:	neg.	/100g

Nährwerte pro 100g:
(Literaturangaben)

Brennwert:	1631	kJ
	390	kcal
Fett:	20	g
davon		
gesättigte Fettsäuren:	12	g
einfach unges. FS:	6,7	g
mehrfach unges. FS:	0,6	g
Protein:	23	g
Kohlenhydrate:	18	g
davon		
Zucker:	0,9	g
Ballaststoffe:	26	g
Natrium:	292	mg
Kochsalz:	0,73	g

Die Kochsalzmenge bezieht sich auf die Menge des natürlich vorkommenden Natriums.

Verpackung:

PE-Beutel, lebensmittelecht, d.h. eine Konformitätserklärung mit der Verordnung EG 1935/2004, der VO EU 10/2011 bzw. der RL 2002/72 EG liegt vor, ebenso wie die Bestätigung der Umsetzung der deutschen Bedarfsgegenständeverordnung.

Lagervorschriften:

Umgebungstemperatur (nicht über 20°C), trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Haltbarkeit:

2 Jahre in geschlossener Originalverpackung bei sachgerechter Lagerung

Chargenidentifikation:

LOS-Nr. und MHD

Zu dieser Produktspezifikation gehören die entsprechenden Dateien zu den Allergenen (enthält Seite 3 und 4) und dem Produktfragebogen GVO (Seite 5). Die abschließende verbindliche Unterschrift befindet sich auf der Seite 5.

Artikel: *Kakao-Pulver schwach entölt*

Artikelnummer: 1496

Allergene gemäß RL 2007/68/EG; ALBA-Liste	Allergen vorhanden JA / NEIN	Allergene Komponente Detailinformation
Milcheiweiß	NEIN	
Lactose	NEIN	
Eier und Eierzeugnisse	NEIN	
Sojaprotein	NEIN	
Sojaöl / Sojalecithin	NEIN	
Gluten	NEIN	
Weizen	NEIN	
Roggen	NEIN	
Rind	NEIN	
Schwein	NEIN	
Huhn	NEIN	
Fisch und Fischerzeugnisse	NEIN	
Schellfisch / Krustentiere	NEIN	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	NEIN	
Mais	NEIN	
Kakao	JA	Kakao (Pulver)
Hülsenfrüchte	NEIN	
Nüsse	NEIN	
Nuß Öle	NEIN	
Erdnüsse	NEIN	
Erdnußöl	NEIN	
Sesam	NEIN	
Sesamöl	NEIN	
Hefen	NEIN	
Jodierte Erzeugnisse	NEIN	
Karotte	NEIN	

Artikel: *Kakao-Pulver schwach entölt*

Artikelnummer: 1496

Allergene gemäß RL 2007/68/EG; ALBA-Liste	Allergen vorhanden JA / NEIN	Allergene Komponente Detailinformation
--	---------------------------------	---

Kokosnuß	NEIN	
----------	------	--

Koriander	NEIN	
-----------	------	--

Lupine	NEIN	
--------	------	--

Pektin	NEIN	
--------	------	--

Sellerie und Sellerieerzeugnisse	NEIN	
----------------------------------	------	--

Senf und Senferzeugnisse	NEIN	
--------------------------	------	--

Vanillin	NEIN	
----------	------	--

Glutamat (E620-E625)	NEIN	
----------------------	------	--

Sulfite (E220-E228) mehr als 10mg/kg bzw 10mg/l	NEIN	
---	------	--

Zimt	NEIN	
------	------	--

Umbiliferen / Apiaceae (Doldenblütler)	NEIN	
--	------	--

Guar	NEIN	
------	------	--

Keine weiteren Allergene bekannt	NEIN	
----------------------------------	------	--

Aussagen über das allergene Potential des o.g. Produktes werden von uns nach dem Stand der vorliegenden Informationen getätigt. Wir sind immer bemüht uns bei diesem Thema auf dem aktuellsten Stand zu halten. Dennoch ist es uns nicht möglich, zu diesen Fragen eine rechtsverbindliche Aussage zu treffen.

Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen

Artikelbezeichnung: Kakao-Pulver schwach entölt

Produzent: Gustav Essig GmbH & Co. KG

1	Enthält das Produkt „Novel Foods“ gemäß der Verordnung (EG) nr. 258/97?	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
2	Handelt es sich bei dem Produkt um einen GVO oder enthält das Produkt GVO?	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
3	Ist das Produkt zu kennzeichnen, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003?	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
4	Enthält das Produkt Bestandteile von BT-Mais oder Roundup Ready Soja-Komponenten?	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
5	Enthält das Produkt Bestandteile anderer kultivierter gentechnisch modifizierter Pflanzen (z.B. Raps, Tomaten, etc.)?	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
6	Wurde ein gentechnisch modifizierter Organismus bei der Herstellung des Produktes (z.B. Enzyme) eingesetzt?	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
7	Beinhaltet das Produkt eine Zutat, die GVO enthält, aus GVO besteht oder aus solcher hergestellt ist? Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9%.	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja
8	Welche Maßnahmen wurden getroffen, um eine vollständige Rückverfolgbarkeit der eingesetzten Roh- und Hilfsstoffe in Bezug auf die Abwesenheit gentechnisch modifizierter Organismen sicherzustellen und eine Kreuzkontamination zu vermeiden.	<input checked="" type="checkbox"/> Unbedenklichkeitsbescheinigung des Lieferanten	
		<input type="checkbox"/> GVO-Nachweis	
		<input type="checkbox"/> GVO-Nachweis des/der Lieferanten	
		<input type="checkbox"/> Andere	

Hiermit bestätigen wir Ihnen, das es sich bei den an Sie gelieferten Produkten um Lebensmittel handelt, die **nicht** der Kennzeichnungspflicht im Sinne der derzeit geltenden Verordnungen

- Verordnung (EG) Nr. 1829 / 2003 vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- Verordnung (EG) Nr. 1830 / 2003 vom 22. September 2003 über Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.

unterliegen.

Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Mannheim, den 13.11.2014

Datum

Insula Gewürze-Backzutaten
Gustav Essig GmbH & Co. KG
Forster Straße 9
68300 Mannheim
Tel.: 0621/733845 Fax: 0621/732874

Stempel / Unterschrift

Erstellt am: 15.10.2013

Freigegeben am: 15.10.2013

Geprüft am: 15.10.2013

Von: Chr. Essig

von: K. Essig

von: Chr. Essig