



Fertigprodukte Spezifikation Produktpass

Stand: 12.11.2021
FB-PP Asb 2153

Anderungen grün hinterlegt

Anderungsgrund: LMIV

LIEFERANT

Name	Rüdesheimer-Confiserie-Pralinen GmbH & Co.KG
Straße	Am Rottland 8 - 10
Land / PLZ / Ort	D – 65385 Rüdesheim am Rhein
Tel. – Nr.	06722 / 9009 - 300
Fax. – Nr.	06722 / 9009 - 304
E-Mail Adresse / Homepage	info@rcp-pralinen.com
Ansprechpartner Produktion	Fr. Heeg
Ansprechpartner QM / QS	Hr. Huber

BEZEICHNUNG

Fertigwarenbezeichnung	2153 – RCP Schmuckdose „Privatmischung“ 180g (19921)
Verkehrsbezeichnung	Feinste Mischung von gefüllten Zartbitter-Chocoladen Pralinen.
Produktbeschreibung	Hülse und Deckel aus Zartbitterschokolade. Weinbrand-Füllung als Flüssigcenter. 4 Fläschchen mit Kruste. 4 Pralinen mit Kruste. 4 Bohnen ohne Kruste. 4 Kirschen ohne Kruste, mit eingelegter Weinbrandkirsche.

VERWENDUNGSZWECK

Direkter Verzehr
Nicht für Kinder geeignet;
Für sensible Verbrauchergruppen (Allergiker) - Allergenkennzeichnung siehe Seite 2

ZUTATENLISTE

Zutaten (gemäß LMIV)

Kakao: 60% mindestens in der Zartbitterschokolade

Zutaten:

Zucker, Kakaomasse, Weinbrand 9%, Wasser, Glukosesirup, Kakaobutter, Weinbrandkirsche, **Vollmilchpulver** (19% in der Vollmilchschokolade), Emulgator: Lecithine; natürliches Vanille-Aroma.

Kann Spuren von Soja, Ei und Haselnüssen enthalten.

Nicht für Kinder geeignet.
Trocken lagern und vor Wärme schützen.

ANGABEN ZUR VERPACKUNG, LAGERUNG, HALTBARKEIT

Verpackungsmaterial	Einzel stannioliert
Gebindegewicht	180g
Lagerkonditionen (Lagertemperatur/Luftfeuchtigkeit)	16+ - 2°C / 60+ - 10% relative Luftfeuchte
MHD	9 Monate
Charge - Kennzeichnung	L JJTTT

SENSORISCHE MERKMALE

Geruch	Arttypisch
Geschmack	Kakao, Weinbrand, teilweise fruchtige Kirsche
Aussehen / Farbe	Dunkle Schokolade
Textur	Bissfest, zart schmelzende Verbindung zwischen Weinbrand, teilweise Kirsche und Schokolade.



Fertigprodukte Spezifikation Produktpass

Stand: 12.11.2021
FB-PP Asb 2153

Anderungen grün hinterlegt

Anderungsgrund: LMIV

MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN

Keimgruppe	Richtwert	Warnwert	Einheit	Methode
Aerobe mesophile Keimzahl	5×10^4	----	KbE*	ASU L 06.00-18
Enterobacteriaceae	1×10^2	1×10^3	KbE/g	ASU L 06.00-24
Salmonellen	negativ	n. n. in 25 g	KbE/g	ASU L 00.00-20
Schimmelpilze	<100	200	KbE/g	ASU L 01.00-37
Hefen	<100	200	KbE/g	ASU L 01.00-37
Escherichia coli	1×10^1	100	KbE/g	ASU L 01.00-54

* KbE: Kolonie bildende Einheiten

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTANGABEN (BERECHNET AUF 100g)

Energie	1920kJ / 460kcal
Fett	22,2g
davon gesättigte Fettsäuren	14,2g
Kohlenhydrate	53,2g
davon Zucker	45,0g
Eiweiß	4,3g
Salz	0,01g

RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung/Identifikation gewährleistet

Artikelnummer	X	Chargennummer	X	L JJTTT
---------------	---	---------------	---	---------

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung/Identifikation identifizierbar

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert

DEKLARATION VON ALLERGEN UND TIERISCHEN ZUTATEN

Entspricht der Richtlinie 2000/13/EG, 2003/89/EG, 2006/142/EG, 2007/68/EG hinsichtlich der Angaben der Lebensmitteln enthaltenen Zutaten.

Kategorie	Im gelieferten Produkt enthalten		Enthalten ist
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide		X	
Milch (einschließlich Laktose)	X		Vollmilchpulver
Eier und daraus hergestellte Produkte		X	
Fische und daraus hergestellte Produkte		X	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		X	
Sojabohne und daraus hergestellte Produkte		X	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		X	
Hartschalenobst, wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Macadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte		X	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte		X	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte		X	
Senf und daraus hergestellte Produkte		X	
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen		X	
Weichtiere und hergestellte Produkte		X	
Lupine und daraus hergestellte Produkte		X	



Fertigprodukte Spezifikation Produktpass

Stand: 12.11.2021
FB-PP Asb 2153

Änderungen grün hinterlegt

Änderungsgrund: LMIV

GVO / BESTRAHLUNG

Die eingesetzten Rohstoffe wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Die Fertigware enthält keine Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder um gentechnisch veränderte Lebensmittel gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN

Die Ware entspricht dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, insbesondere

der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), der Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011

der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.04.04 in der gültigen Fassung

der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19.12.06 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Verordnung zur Begrenzung von Kontaminanten in Lebensmitteln, Kontaminantenverordnung / KmV vom 19.03.2010 in der aktuellen Fassung gültig ;

Begrenzung best. Kontaminanten, KmV – allg. 1881/2006

	Geändert QS	Freigabe QMB
Datum:	12.11.2021	12.11.2021
Unterschrift:		