

Orient Genuss
Bleichstr. 82
75173 Pforzheim
Tel: 07231/6062340
Mail: info@orient-genuss.de



Produktspezifikation (Product Specification)

| | |
|--|--|
| PRODUKT / PRODUCT: | Cranberries in weißer Schokolade mit Joghurtaroma/ <i>dried cranberries in white chocolate and yoghurt flavour</i> |
| BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT: | getrocknete Cranberries in weißer Schokolade mit Joghurtaroma <i>dried cranberries in white chocolate and yogurt flavour</i> |
| ARTIKEL NR. / ARTICLE NO: | 1303050 |
| HERKUNFT / ORIGIN: | produziert in den Niederlanden / <i>produced in the Netherlands</i> |
| BESCHREIBUNG / DESCRIPTION: | getrocknete Cranberries umhüllt mit weißer Schokolade/ <i>dried cranberries coated with white chocolate</i> |
| ZUTATEN / INGREDIENTS: | 56 % weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver (Laktose), Molkepulver (Laktose, Milch), Emulgator: (Sojalecithin), natürliches Vanillearoma), 40% Cranberries (Zucker, 49% Cranberries, Sonnenblumenöl, Glukosesirup, 1% Joghurtpulver (Laktose, Milch), Joghurtaroma, Überzugsmittel: (Gummi arabicum, Schellack) / <i>56 % white chocolate (sugar, cocoa-butter, whole milk powder (lactose), whey powder (milk, lactose), emulsifier: (soy lecithin), natural vanilla flavour), 40 % cranberries (sugar, 49% cranberries, sunflower oil, glucose syrup, 1 % yogurt powder (lactose, milk), yoghurt flavour, glazing agents: (gum arabic, shellac)</i> |
| LAGERUNGSEMPFEHLUNG / STORAGE RECOMMENDATION: | kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i> |
| VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE: | 5 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in polybag and carton</i> |
| <u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u> | |
| AUSSEHEN / APPEARANCE: | getrocknete Cranberries von weißer Schokolade umhüllt / <i>dried cranberries coated with white chocolate</i> |
| GERUCH / SMELL: | arteigen, nach weißer Schokolade, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, like white chocolate, without foreign smell</i> |
| GESCHMACK / TASTE: | nach Cranberries und weißer Schokolade, ohne Fremdgeschmack / <i>like cranberries and white chocolate, without foreign taste</i> |
| KONSISTENZ / TEXTURE: | arteigen, knackig / <i>characteristic, crunchy</i> |
| <u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u> | |
| AFLATOXINE / AFLATOXINS (B1): | max. 2 ppb (µg/kg) |
| AFLATOXINE / AFLATOXINS (B1, B2, G1, G2): | max. 4 ppb (µg/kg) |

Orient Genuss
Bleichstr. 82
75173 Pforzheim
Tel: 07231/6062340
Mail: info@orient-genuss.de



MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:

| | |
|--|------------------------------|
| GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT: | < 10.000 KbE/g / cfu/g |
| HEFEN / YEASTS: | < 1.000 KbE/g / cfu/g |
| SCHIMMELPILZE / MOULDS: | < 1.000 KbE/g / cfu/g |
| ENTEROBACTERIACEAE / ENTEROBACTERIACEAE: | < 100 KbE/g / cfu/g |
| COLIFORME KEIME / COLIFORMS: | < 100 KbE/g / cfu/g |
| STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOCCUS AUREUS: | < 100 KbE/g / cfu/g |
| SALMONELLEN / SALMONELLEN: | negativ / negative (in 25 g) |

PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:

| | |
|-------------------------------------|--|
| METALLDETEKTION / METALL DETECTION: | RVS: max. 2,0 mm; FE: max. 1,5 mm; NON-FE: max. 1,6 mm |
| GRÖßE / SIZE: | 10-20 mm x 5 mm-18 mm |

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)

| | |
|--|--------|
| ENERGIE / ENERGY (in kJ): | 1828 |
| ENERGIE / ENERGY (in kcal): | 436 |
| FETT / FAT: | 16,9 g |
| - DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS: | 10 g |
| KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES: | 63,5 g |
| - DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR: | 62,8 g |
| BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE: | 8,5 g |
| EIWEIß / PROTEIN: | 2,9 g |
| SALZ / SALT: | 0,22 g |

GVO / GMO:

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt. /
The product is in accordance to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 and is not produced with GMO material.

BESTRAHLUNG / IONIZING RADIATION:

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
The product is not treated with ionizing radiation.

