

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



Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Mandelkerne Mix umhüllt mit Vollmilch, Zartbitter u. weißer Schokolade / <i>almond kernels mix coated with milk, dark and white chocolate</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Mandelkerne umhüllt mit weißer, Vollmilch- und Zartbitterschokolade (Vollmilchschokolade: Kakaogehalt: mind. 30%) (Zartbitterschokolade: Kakaogehalt: mind. 50%) / <i>almond kernels coated with white, milk and dark chocolate</i> (<i>milk chocolate: cocoa content: minimum 30%</i>) (<i>dark chocolate: cocoa content: minimum 50%</i>)
ARTIKEL NR. / ARTICLE NO:	1306000
HERKUNFT / ORIGIN:	produziert in den Niederlanden / <i>produced in the Netherlands</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	Mandelkerne dragiert mit weißer, Vollmilch- und Zartbitterschokolade (Vollmilchschokolade: Kakaogehalt: mind. 30%) (Zartbitterschokolade: Kakaogehalt: mind. 50%) / <i>almond kernels coated with white, milk and dark chocolate</i> (<i>milk chocolate: cocoa content: minimum 30%</i>) (<i>dark chocolate: cocoa content: minimum 50%</i>)
ZUTATEN / INGREDIENTS:	34 % Vollmilchschokolade (Zucker, Vollmilchpulver (Laktose), Kakaomasse, Kakaobutter, Molkepulver (Laktose, Milch), Emulgator: (Sojalecithin), natürliches Vanillearoma), 29 % Mandelkerne, 20 % weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver (Laktose), Molkepulver (Laktose, Milch), Emulgator: (Sojalecithin), natürliches Vanillearoma), 14 % Zartbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: (Sojalecithin), natürliches Vanillearoma), Glukosesirup, Palmöl, Überzugsmittel: (Gummi arabicum, Schellack) / <i>34 % milk chocolate (sugar, whole milk powder (lactose), cocoa mass, cocoa butter, whey powder (lactose, milk), emulsifier: (soy lecithin), natural vanilla aroma), 29 % almond kernels, 20 % white chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder (lactose), whey powder (lactose, milk), emulsifier: (soy lecithin), natural vanilla aroma), 14 % dark chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier soy-lecithin, natural vanilla aroma), glucose syrup, palm oil, glazing agents (gummi arabicum, shellac)</i>
LAGERUNGSEMPFEHLUNG/ STORAGE RECOMMENDATION:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel



VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:

5 kg im Polybeutel und Umkarton / in polybag and carton

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:

AUSSEHEN / APPEARANCE:

Mandelkerne mit weißer, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade / almond kernels with white, milk or dark chocolate

GERUCH / SMELL:

arteigen, süß, nach Schokolade, ohne Fremdgeruch / characteristic, sweet, like chocolate, without foreign smell

GESCHMACK / TASTE:

arteigen, nach Mandeln mit verschiedenen Schokoladen / characteristic, like almonds with different chocolates

KONSISTENZ / TEXTURE:

arteigen, knackig / characteristic, crunchy

CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:

AFLATOXINE / AFLATOXINS (B1):

max. 8 ppb (µg/kg)

AFLATOXINE / AFLATOXINS (B1, B2, G1, G2):

max. 10 ppb (µg/kg)

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:

max. 10.000 KbE/g / cfu/g

ENTEROBACTERIACEAE / ENTEROBACTERIACEAE:

max. 100 KbE/g / cfu/g

STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOCCUS AUREUS:

max. 100 KbE/g / cfu/g

SALMONELLEN / SALMONELLEN:

negativ / negative (in 25 g)

PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:

DOPPELTE / DOUBLES:

max. 10 %

GRÖßE / SIZE:

10 mm - 30 mm x 12 mm - 18 mm

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)

BRENNWERT / ENERGY (in kj):

2297

BRENNWERT / ENERGY (in kcal):

552

FETT / FAT:

36,3 g

GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / SATURATED FATTY ACIDS:

13,2 g

KOHLHYDRATE / CARBOHYDRATES:

43,2 g

DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:

40,9 g

BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:

5,1 g

EIWEIß / PROTEIN:

10,2 g

SALZ / SALT:

0,17 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.

