

KoRo Handels GmbH Zehdenicker Str. 21 10119 Berlin	PRODUKTSPEZIFIKATION Artikelnummer: 1438172 Bezeichnung : Fruchtschn. Kokos KO 25x40g B DE	Seite: 1 / 2 vom: 20.12.2017
---	--	-------------------------------------

Teil 1 - Spezielle produkt-spezifische Anforderungen

1a. Sensorische Anforderungen (Produktbeschreibung)

Fruchtschnitten mit Oblaten auf Unter- und Oberseite mit heller, sehr feiner Paste. Mit intensivem Kokosgeschmack. Die Konsistenz ist zäh aber nicht zu fest. Ohne Fremdgeruch und -geschmack.

1b. Qualitätsparameter

Verunreinigungen: Verunreinigung gesamt: < 0,001 %

1c. Produktspezifische chemische Anforderungen

Schwermetalle:	Blei:	< 0,20 mg/kg
	Cadmium:	< 0,10 mg/kg
	Quecksilber:	< 0,01 mg/kg
Pflanzenschutzmittelrückstände:	Organochlor-Pestizide:	< 0,010 mg/kg
	Organophosphor-Pestizide:	< 0,010 mg/kg
	Sonstige Pestizide:	< 0,010 mg/kg
	Piperonylbutoxid:	< 0,03 mg/kg
	Bromid:	< 5 mg/kg
Pflanzenschutzmittelrückstände:	Gemäß BNN-Orientierungswerten (siehe www.n-bnn.de) Die Werte gelten unter Berücksichtigung einer analytischen Schwankungsbreite von 50%.	

1d. Mikrobiologische Anforderungen

Aerobe Gesamtkeimzahl:	< 10 ⁵ KBE/g
Enterobacteriaceae:	< 10 ² KBE/g
Escherichia Coli:	< 10 KBE/g
Schimmelpilze:	< 10 ⁴ KBE/g
Salmonellen:	In 125g nicht nachweisbar
Richtwerte gemäß DGHM:	Orientiert an den Richtwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM). http://www.dghm.org

1e. Produktspezifische Herstellungs- und Verarbeitungshinweise

Die Zutaten werden zu einer homogenen Masse gemischt, über Walzen zu einem Teppich ausgeformt, mit Oblaten beaufschlagt, gekühlt, geschnitten und verpackt.

Erhitzung > 40°C: ja, mindestens ein Rohstoff wird > 40 °C erhitzt

Zutaten (in absteigender Reihenfolge):

Kokosraspel* (47,00%), Reissirup*, Agavendicksaft*, Reissiruppulver*, Reismehl*,

Oblaten*: (Kartoffelstärke*, Sonnenblumenöl*),

* = kontrolliert biologischer Anbau ** = kontrolliert biologisch-dynamischer Anbau, ° = in Umstellung

1f. Produktspezifische Kennzeichnung

NÄHRWERTBEZOGENE ANGABEN: (pro 100g) Natürlich schwankend!

Brennwert kJ/kcal:	2279/547
Fett:	34,00 g
Davon gesättigte Fettsäuren:	32,00 g
Kohlenhydrate:	54,00 g
Davon Zucker:	36,00 g
Ballaststoffe:	5,8 g
Eiw eiß:	4,00 g
Salz:	0,060 g
MHD-Angabe:	Tag, Monat, Jahr
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Restlaufzeit:(WE Hersteller):	10 Monate
Restlaufzeit:(Einzelhandel):	5 Monate
Restlaufzeit:(Großhandel):	7 Monate

KoRo Handels GmbH Zehdenicker Str. 21 10119 Berlin	PRODUKTSPEZIFIKATION Artikelnummer: 1438172 Bezeichnung : Fruchtschn. Kokos KO 25x40g B DE	Seite: 2 / 2 vom: 20.12.2017
---	--	---------------------------------

1g. Produktspezifische Verpackung / Lageranforderungen (nur wenn relevant)

VPE: 25,00 x 40,00 G
VPE-Bruttogewicht: 1,110KG
Maße Gebinde Verpackung: 20,000 x 17,200 x 6,000 CM
Palettenlagen: 14
Anzahl VPE pro Palette: 392,000
Lagerbedingung: Lagertemperatur: < = 10 °C

1h. Vom Lieferanten nachgewiesene Analysen und Muster

Rohwarenzukauf: Bei zugekauften Rohwaren erfolgte eine regelmäßige analytische Absicherung bezüglich der bekannten Schadstoffpotenziale einmal pro Jahr
Mikrobiologie: im Endprodukt
1 x pro Jahr im Endprodukt
Pestizide: GC +LC-MS/MS
Einmal pro Jahr
Schwermetalle: im Endprodukt

1i. Parameter, die bei Anlieferung vom Hersteller geprüft werden

Sensorik, regelmäßig: Sensorik pro Lot

KoRo Handels GmbH Zehdenicker Str. 21 10119 Berlin	PRODUKTSPEZIFIKATION Allergiker-Informationen	Seite: 1 / 1
	Artikelnummer: 1438172 Bezeichnung: Fruchtschn. Kokos	KO 25x40g B vom: 20.12.2017

Anlage Allergendaten VO (EU) Nr.1169/2011 Minimalste Kontamination, z.B. durch die Luft sind unvermeidbar und davon nicht betroffen.	<input checked="" type="checkbox"/>	Im Produkt laut Rezeptur enthaltene Allergene Zutat mit allergenem Potential namentlich aufführen.	Kontamination Gibt es nennenswerte Allergen-spuren? <input checked="" type="checkbox"/>
01 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-		X
02 Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse	-		-
03 Eier und Ei-Erzeugnisse	-		-
04 Fisch und Fisch-Erzeugnisse	-		-
05 Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse	-		-
06 Soja und Soja-Erzeugnisse	-		X
07 Milch und Milch-Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	-		X
08 Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queensländnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-		X
09 Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse	-		-
10 Senf und Senf-Erzeugnisse	-		-
11 Sesamsamen und Sesamsamen-Erzeugnisse	-		X
12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	-		-
13 Sonstige	-		-
14 Lupine und Lupinenerzeugnisse	-		-
15 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-		-
Allergene (Gemäß der ALBA Anforderung)	[X] ankreuzen	Zutat bitte eintragen	[X]
01 Kuhmilch/eiweiß	-		X
02 Lactose	-		X
03 Hühnerei	-		-
04 Soja/eiweiß	-		X
05 Sojaöl	-		X
06 Kleber	-		X
07 Weizen	-		X
08 Roggen	-		-
09 Rindfleisch	-		-
10 Schweinefleisch	-		-
11 Hühnerfleisch	-		-
12 Fisch	-		-
13 Krebstiere und Muscheln	-		-
14 Mais	-		X
15 Kakao	-		X
17 Hülsenfrüchte	-		-
18 Nüsse	-		X
19 Nussöl	-		X
20 Erdnüsse	-		-
21 Erdnussöl	-		-
22 Sesam	-		X
23 Sesamöl	-		X
24 Glutamat (E620 bis E625)	-		-
25 Sulfite (E220 bis E228)	-		-
31 Koriander	-		-
32 Sellerie	-		-
34 Karotte	-		X
35 Lupine	-		-
36 Senf	-		-
Nr. 16,26,27,28,29,30 und 33 nicht gemäß aktueller ALBA-Liste, daher gelöscht.			
Sonstiges Auskünfte für Veganer		Das Produkt ist vegan: [X] ja [] nein	

Die Angaben wurden nach sorgfältiger Prüfung ermittelt. Bei Änderung des Allergiepotentials wird der Hersteller sofort informiert. Bei allen verwendeten Zutaten wurden bei den Vorlieferanten oder Lohnverarbeitern ebenfalls Allergiepotentiale erfragt und die Angaben in diese Übersicht aufgenommen. Bitte berücksichtigen Sie, dass durch falsche Angaben entstandene Kosten an den Verursacher weiterberechnet werden. Wenn auf dem Etikett Angaben zur Allergiefreiheit gemacht werden, müssen alle bei der Herstellung beteiligten Unternehmen informiert werden, um auch kleinste Verunreinigungen sicher ausschließen zu können.