

Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG	Спецификация Артикул № 721 IVORY COAST 55%	
--	---	--

Общее описание продукта

Артикул:	721
Наименование продукта:	Шоколад темный АЙВОРИ КОСТ 55%
Описание продукта:	Шоколад темный (кувертюр), в чипсах, с содержанием какао-продуктов 55%
Цвет:	Темно-коричневый, глянцевый
Вкус:	Ярко выраженный вкус какао, слегка резковатый, сладкий
Запах:	Ароматный, с запахом какао, с легким оттенком горечи
Консистенция:	Твердая, мягко-тающая, однородная

Состав:

Ингредиенты, приведены в возрастающей последовательности по мере их содержания в продукте	Какао-масса, сахар, какао-масло, эмульгатор СОЕВЫЙ лецитин, экстракт ванили/ содержание какао-продуктов: минимум 55%
---	---

Состав	Содержание в %	Страна происхождения	Ботаническое происхождение
какао-масса	46	Кот-д'Ивуар	бобы какао
сахар	44	Германия, Польша	свекла
какао-масло	10	Западная Африка	бобы какао
эмульгатор: соевый лецитин	< 1	Бразилия	соевые бобы
экстракт ванили	< 0,1	Африка, Европейский Союз	

Пищевая ценность (100 г):	
Энергетическая ценность (100 г):	558 ккал / 2323 кДж
Жиры	35г
<i>из них насыщенные жирные кислоты</i>	22 г
углеводы	49г
<i>из них сахар</i>	44г
Балластные вещества	11г
Белки	5,9г
Соль	0 г

*Эти данные соответствуют средним значениям, поскольку речь идет о сырье и натуральных продуктах.

Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG	Спецификация Артикул № 721 IVORY COAST 55%	
--	---	--

Химические, физические и микробиологические показатели:

Параметры	Максимальное значение	Метод
Содержание воды	макс. 2,0 %	сушильный шкаф 4 ч при 105°C
Общее количество микроорганизмов	макс.5000 КОЕ/г	в соответствии с § 64 LFGB
Дрожжи	макс.100 КОЕ/г	в соответствии с § 64 LFGB
Плесень	макс.100 КОЕ/г	в соответствии с § 64 LFGB
Энтеробактерии	макс.100 КОЕ/г	в соответствии с § 64 LFGB
Колиформные бактерии (Е-коли)	отсутствуют	в соответствии с § 64 LFGB
Осмофильные дрожжи	отсутствуют в 10 г	в соответствии с § 64 LFGB
Сальмонелла	отсутствуют в 25 г	в соответствии с § 64 LFGB

Для наших продуктов, мы используем только указанные семена масличных культур /сырье. Наши поставщики исследуют каждую партию, поставляемую нам на афлотоксин. Мы также подвергаем сырье анализу на афлотоксин. Анализ проводится независимой лабораторией. Сертификаты доступны в нашей компании. Предельные значения соблюдены в соответствии с требованиями и нормами (ЕС) № 396/2005 и № 1881/2006.

Хранение и сроки

Срок хранения:	720 дней (24 месяца)
Температура хранения:	при 15-18°C, избегать колебаний температуры
Влажность/воздействие света:	около 60%, защитить от прямого действия света

Упаковка

Упаковка:	12,5 кг (5x2,5кг), Чипсы: 10 кг (4x2,5кг), 10 кг
Материал упаковки:	печатная плоская пленка, в картоне
Обозначение:	этикетка на лицевой стороне с кодом продукции

Упаковочный материал зависит от упаковочной единицы.

**Упакованы в защитной атмосфере.*

**Упакованы в вакууме*

Все упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, мы используем в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1935/2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и Постановлением Совета (ЕС) № 10/2011 по пластмассовым материалам и изделиям, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также в соответствии с Кодексом Германии о продовольственных товарах, предметах первой необходимости и кормах. Все упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, которые мы используем, соответствуют значениям тяжелых металлов в соответствии с Директивой Совета ЕС 94/62, а также требованиям Регламента (ЕС) № 1907/2006, касающихся регистрации, оценки, проверки и ограничения химических веществ.

Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG	Спецификация Артикул № 721 IVORY COAST 55%	
--	---	--

Данные по аллергенам

Вещества, входящие в состав	Ингредиенты		Перекрёстная контаминация		Комментарии
	нет	да	нет	да	
Зерновые, содержащие клейковину	X		X		
Ракообразные и произведенные из них продукты	X		X		
Яйца и произведенные из них продукты	X		X		
Рыба и произведенные из нее продукты	X		X		
Арахис и произведенные из него продукты	X		X		
Соя и произведенные из нее продукты		X	X		соевый лецитин
Молоко и произведенные из нее продукты	X			X	сухое молоко
Орехи и произведенные из них продукты	X			X	миндаль, фундук
Миндаль и произведенные из него продукты	X			X	миндаль
Фисташки и произведенные из них продукты	X		X		
Фундук и произведенные из него продукты	X			X	фундук
Сельдерей и произведенные из него продукты	X		X		
Горчица и произведенные из нее продукты	X		X		
Кунжут и произведенные из него продукты	X		X		
Диоксид серы и сульфиты (как SO ₂)	X		X		
Люпин и произведенные из него продукты	X		X		
Моллюски и произведенные из них продукты	X		X		

Положение

Описание	Да	Нет	Комментарии
Подходит для вегетарианцев	X		
Подходит для ово-вегетарианцев		X	может содержать следы сухого молока
Подходит для лакто-вегетарианцев	X		
Подходит для строгих вегетарианцев	X		может содержать следы сухого молока
Подходит для людей, склонных к непереносимости лактозы		X	может содержать следы сухого молока
Подходит для людей с целиакией	X		
Кошерный сертификат		X	
Халяльный сертификат		X	

ГМО

Для производства продукции, не используются никакие пищевые ингредиенты, содержащие генетически модифицированные организмы в соответствии с директивой ЕС (ЕС) 1829/2003 и 1830/2003. Все ингредиенты, которые могут содержаться в результате перекрестной контаминации или производиться из генетически модифицированных организмов были определены. Поставщики выдают сертификат, подтверждающий, что в продукте не содержатся генетически модифицированные продукты (в соответствии с вышеупомянутой директивой), которые они поставляют.

Радиация

Для изготовления нашей продукции, мы не используем никакие пищевые ингредиенты, которые являются предметом радиации.

Пестициды и тяжелые металлы

Для производства нашей продукции мы используем только продукты, соответствующие пищевому законодательству. Наши поставщики сырья всегда подтверждают соблюдение Положения о максимальном уровне осадка. В дополнении к этому, мы проводим со всеми продуктами анализ на тяжелые металлы (свинец, кадмий, ртуть и мышьяк) и пестициды. Анализ проводится в независимой лаборатории в Германии в соответствии, с Положением о максимальном уровне осадка от 5 ноября 1999 года (Федеральный вестник стр. 2082) с поправками.

Контаминация

Для обеспечения безопасности наших продуктов, мы установили современное оборудование, включая мелкое сито, постоянные магниты, камеры сортировщики, рентгеновские и металлодетекторы для того, чтобы исключить перекрестную контаминацию с другими примесями, ингредиентами.