



Artikelbezeichnung	Quadrat, dunkle Schokolade, sortiert
Art.-Stamm	01585220000.3

1. Lebensmittelrechtliche Angaben

Sachbezeichnung ^①	Schokoladen Dekor mit Farbstoff (Kakao: 62% mindestens)		
Produktionsland	Deutschland		
Deklaration ^② [Allergene in Fett]	Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithine), Vollmilchpulver , natürliches Vanille Aroma, Farbstoffe (E101, E170, E172)		
QUID ^③	Kakao: 62% mindestens		
Zusatzstoffkennzeichnung	mit Farbstoff		
Zusammensetzung ^④ [Allergene in Fett]	Kakaomasse	West-Afrika	45 %
	Zucker	EU	37 %
	Kakaobutter	West-Afrika	17.5 %
	Emulgator (Sojalecithine),	IN, BR	<1 %
	Vollmilchpulver	EU	<1 %
	natürliches Vanille Aroma	MG	<1 %
	Farbstoff (E 101)	CN	<1 %
	Farbstoff (E 170)	TR	<1 %
	Farbstoff (E 172)	IN	<1 %

① gem. CH-LIV 817.022.16 bzw. AromenVO 817.022.41

② gem. CH-Leitfaden zur Umsetzung der mengenmässigen Angaben von Zutaten (QUID) des BAG

③ Ländercodes gemäss ISO 3166 Alpha-2 & Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik der Schweiz

2. Gebindegrössen / Verpackung / Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Gebindegrösse	ca. 517 g	Karton	Art.-Nr.	01585220000.3
Verpackung	Karton mit PET Folie 216 Stück 24 x 24 mm			
Mindesthaltbarkeit	18 Monate			
Lagerbedingungen	Lagertemperatur	kühl (15-18°C)		
	Lagerhinweis	kühl und trocken, nicht über Raumtemperatur lagern. Lagerung 24 h vor der Verwendung bei 6°C und bei max. 60% Luftfeuchtigkeit		
	Geöffnetes Gebinde	trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt		



Artikelbezeichnung	Quadrat, dunkle Schokolade, sortiert
Art.-Stamm	01585220000.3

3. Sicherheitshinweis

Sicherheitshinweis	kennzeichnungsfrei
--------------------	--------------------

4. Energie- und Nährwerte (pro 100g berechnet auf den Artikel)

Kilojoule	2415 kJ
Kilokalorie	577 kcal
Fett	42.0 g
davon gesättigte Fettsäuren	25.0 g
Kohlenhydrate	40.0 g
davon Zucker	37.0 g
Eiweiss	5.3 g
Salz	<0.1 g
Nahrungsfasern	8.3 g



Artikelbezeichnung	Quadrat, dunkle Schokolade, sortiert
Art.-Stamm	01585220000.3

5. Aussagen zu besonderen Ernährungsformen

Kosher	jüdische Kost	<input type="checkbox"/>
Hala	muslimische Kost	<input type="checkbox"/>
Ovo-Vegetarisch*	Keine Lebensmittel tierischen Ursprungs enthalten, ausser Eiern und Honig	<input type="checkbox"/>
Lacto-Vegetarisch*	Keine Lebensmittel tierischen Ursprungs enthalten, ausser Milcherzeugnisse und Honig. Lab tierischen Ursprungs und andere Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs werden nicht eingesetzt.	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovolacto-Vegetarisch*	Keine Lebensmittel tierischen Ursprungs enthalten, ausser Milcherzeugnisse, Eier und Honig. Lab tierischen Ursprungs und andere Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs werden nicht eingesetzt.	<input checked="" type="checkbox"/>
Vegan*	Keine Lebensmittel tierischen Ursprungs enthalten	<input type="checkbox"/>

*mögliche Kreuzkontaminationen werden nicht berücksichtigt

6. Produktbezogene Zertifizierungen

Kosher	<input type="checkbox"/>
Halal	<input type="checkbox"/>
RSPO	● MB <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/>
UTZ	● MB <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/>
KAT	<input type="checkbox"/>
Bio [Organic]	
▪ EU-Bio	<input type="checkbox"/>
▪ CH-Bio	<input type="checkbox"/>
▪ Knospe	<input type="checkbox"/>
▪ Knospe Schweiz	<input type="checkbox"/>
Ursprungsbezeichnungen	● GUB <input type="checkbox"/> AOP <input type="checkbox"/> AOC <input type="checkbox"/>
geografische Angabe	● GGA <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> PGI <input type="checkbox"/>
IP Suisse	<input type="checkbox"/>
Suisse Garantie	<input type="checkbox"/>
Naturel	<input type="checkbox"/>
AdR	Aare <input type="checkbox"/> Basel <input type="checkbox"/> GE <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/> Ost <input type="checkbox"/> VS <input type="checkbox"/> VD <input type="checkbox"/> ZH <input type="checkbox"/>

● MB = Mass Balance, SG = Segregation, IP = Identity Preserved

● gemäss der Datenbank DOOR (Database of Origin and Registration)

● gemäss MSchG und HasLV)



Artikelbezeichnung	Quadrat, dunkle Schokolade, sortiert
Art.-Stamm	01585220000.3

7. Angaben zu spezifischen Inhaltsstoffen (frei von..)

frei von Zutaten tierischen Ursprung	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	▪ welche : Vollmilchpulver ▪ wenn Eier / Eier aus :
frei von Enzyme	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
frei von Aroma	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
frei von Emulgatoren	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
frei von Palmfett / -öl	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
frei von Tropenfetten	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
frei von Gluten	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
frei von Konservierungsstoffen	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
frei von Farbstoffen	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
frei von Gelatine	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Rind <input type="checkbox"/> Schwein <input type="checkbox"/>



Artikelbezeichnung	Quadrat, dunkle Schokolade, sortiert
Art.-Stamm	01585220000.3

8. Sensorische Merkmale

Farbe	dunkelbraun
Form / Zustand	fest
Aromaprofil	schokoladig
Geschmack	schokoladig

9. Chemisch-physikalische Parameter

Parameter	Resultat Einheit	Methode
Keine	-	-

10. Mikrobiologie

Parameter	Resultat Einheit	Methode
Aerobe mesophile Keime	50000 KBE/g	ISO 4833-1
Schimmel	100 KBE/g	SLMB
Hefen	100 KBE/g	SLMB
Salmonellen	n.n KBE/25g	SLMB
Coliforme Keime	50 KBE/g	SLMB
Escherichia coli	10 KBE/g	SLMB
Enterobacteriaceae	10 KBE/g	SLMB
Listeria monocytogenes	n.n KBE/25g	SLMB

Aufgrund der Zusammensetzung des Produktes wird keine mikrobiologische Warenausgangskontrolle durchgeführt

Die mikrobiologischen Kennwerte entsprechen der Schweizerischen Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel.



Artikelbezeichnung	Quadrat, dunkle Schokolade, sortiert
Art.-Stamm	01585220000.3

11. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung

Rezept	Aktuell keine Anwendungsrezeptur
Herstellung / Anwendung	Für eine einfachere Verarbeitung Blister eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.



Artikelbezeichnung	Quadrat, dunkle Schokolade, sortiert
Art.-Stamm	01585220000.3

12. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können (Gemäss CH-LIV 817.022.16)

Glutenhaltige Getreide	-
▪ Weizen	-
▪ Roggen	-
▪ Gerste	-
▪ Hafer	-
▪ Dinkel	-
▪ Kamut	-
▪ Hybridstämme	-
Milch oder Milcherzeugnisse	(einschliesslich Lactose) +
Ei oder Eierzeugnisse	-
Fisch oder Fischerzeugnisse	-
Schalen- oder Krustentiere	-
Soja oder Sojaprodukte	+
Erdnuss oder Erdnussprodukte	-
Nüsse und Nussprodukte	S
▪ Mandeln	-
▪ Haselnuss	S
▪ Walnuss	-
▪ Cashewnuss	-
▪ Pecannuss	-
▪ Paranuss	-
▪ Pistazien	-
▪ Macadamianuss	-
▪ Queenslandnuss	-
Sesam oder Sesamprodukte	-
Sellerie oder Sellerieprodukte	-
Senf oder Senfprodukte	-
Schwefeldioxid und Sulfit ●	-
Lupinen oder Lupinenprodukte	-
Weichtiere & Weichtierprodukte	-

+ : ist Rezepturbestandteil | S: in Spuren enthalten | - : kein Rezepturbestandteil

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten



Artikelbezeichnung	Quadrat, dunkle Schokolade, sortiert
Art.-Stamm	01585220000.3

13. Konformität

Das Produkt einschliesslich der Verpackung entspricht der aktuell gültigen Version des Bundesgesetzes 817.0 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG) und den mitgeltenden Verordnungen.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäss der Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (817.022.51)

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Ebenso sind die deklarierten Herkunftsländer der Rohstoffe eine Momentaufnahme. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Massnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

14. Hinweis und Gültigkeit

Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

DLa

Gültig seit
(Version)

:

2022-0221

Diese Produktspezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.