Artikel-Nr.: 1378406

Produktbezeichnung: **Schokobella Ruby RSPO SG RA MB cocoa**

Artikel-Nr.: **1378406**

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Cremefüllung

Zutaten *[Allergene in GROSSBUCHSTABEN]* **:**	
Zucker	>40-50 %
Rapsöl	>10-20 %
MAGERMILCHPULVER	>10-20 %
Palmkernfett	>10-20 %
Palmfett	≥2-10 %
Färbendes Lebensmittel Rote Bete	<2 %
Kakaomasse	<2 %
MAGERMILCHJOGHURTPULVER	<2 %
Emulgator Lecithine	<2 %
Säuerungsmittel Citronensäure	<2 %
Natürliches Aroma	<2 %

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: entfällt

Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware: (gemäß §5 LMZDV)

kennzeichnungsfrei

Artikel-Nr.: 1378406

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	rosa
Geruch:	fruchtig
Geschmack:	süß, fruchtig
Konsistenz:	bei Raumtemperatur schnittfeste Masse

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Fettgehalt (%)	ca. 44%	Soxhlet
Aussehen	Nach 3.4.07	Plexiglastunnel

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	10.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	100/g	ASU L 01.00-37
Hefen	100/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	10/g	ASU L 01.00-54
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	6 kg Kunststoffeimer, versiegelt
Mindesthaltbarkeit:	720 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen

Artikel-Nr.: 1378406

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:

Anwendungshinweis

Herstellung: / Anwendung
➢ Direkt zu verarbeiten ➢ Zum Überziehen auf 40-45°C erwärmen ➢ Den Artikel aufschlagen, um eine Füllcreme herzustellen

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	2502 / 601
Fett in g	42,2
- davon gesättigte Fettsäuren in g	21,4
Kohlenhydrate in g	49,7
- davon Zucker in g	48,8
Ballaststoffe in g	0,3
Eiweiß in g	5,3
Salz in g	0,2
Broteinheiten	4,1

Artikel-Nr.: 1378406

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	**S**
-Weizen	**S**
-Roggen	**S**
-Gerste	**S**
-Hafer	**S**
-Dinkel	**S**
-Kamut	**-**
-Hybridstämme	**-**
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	**-**
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	**-**
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	**-**
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	**-**
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	**S**
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	**+**
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	**S**
-Mandel	**S**
-Haselnuss	**S**
-Walnuss	**S**
-Kaschunuss	**-**
-Pecannuss	**-**
-Paranuss	**-**
-Pistazie	**S**
-Macadamianuss	**-**
-Queenslandnuss	**-**
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	**-**
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer Behensäure mit einer Reinheit von mindestens 85%, hergestellt nach zwei Destillationsschritten, zur Herstellung der Emulgatoren E 470a, E 471 und E 477	**-**
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	**-**
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	**-**
Lupine und Lupinenerzeugnisse	**-**
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	**-**

+: ist Rezepturbestandteil
S: kann in Spuren vorhanden sein
-: ist kein Rezepturbestandteil

Artikel-Nr.: 1378406

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

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

Hinweis
Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(006)

Erstellt am: 20.04.2026

Gültig seit: 13.05.2025

Ausgedruckt am: 20.04.2026

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.