

FERRERO

- Produktspezifikation - DUPLO



Produktname:	DUPLO
Verkehrsbezeichnung:	Gefüllte Vollmilchschokolade mit Waffel (7 %) und Nugatcreme (17 %).
Lieferant und Adresse:	Ferrero , DE - 60624 Frankfurt am Main (EU)

Zutaten:
 VOLLMILCHSCHOKOLADE 49,5 % (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER , Kakaomasse, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanillin), Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Shea), WEIZENMEHL , HASELNÜSSE (5,5 %), fettarmer Kakao, SÜSSMOLKENPULVER , Emulgator Lecithine (SOJA), eiweißangereichertes MOLKENPULVER , WEIZENSTÄRKE , Salz, Vanillin, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat.
 Kann MANDELN enthalten.

Verwendungszweck:	menschlicher Verzehr
Es können Einschränkungen für YOPIs (Young, Old, Pregnant, Immunosuppressed) vorliegen.	

Restlaufzeit:	125	Tage
MHD:	195	Tage

Nährwertkennzeichnung:				
Bezeichnung	je 100 g	je Riegel (18,2 g)	%* / Riegel	Einheit
Energie	2298	418	5	kJ
Energie	551	100	5	kcal
Fett	33	6	9	g
davon gesättigte Fettsäuren	18,9	3,4	17	g
Kohlenhydrate	56	10,2	4	g
davon Zucker	50,4	9,2	10	g
Eiweiß	6,1	1,1	2	g
Salz	0,191	0,035	1	g
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000 kcal)				

Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO): Nein	VO (EG) Nr. 1829/2003
---	-------------------------

Zusatzstoffe	Bezeichnung	E-Nummer
Emulgator	SOJALECITHIN	E322
Backtriebmittel	NATRIUMHYDROGENCARBONAT	E500 II



		im Produkt enthalten		
Nr.:	Allergen:	ja	nein	Zutaten:
001	Kuhmilchprotein	X		VOLLMILCHPULVER , SÜSSMOLKENPULVER , EIWISSANG. MOLKENPULVER ,
002	Lactose	X		VOLLMILCHPULVER , SÜSSMOLKENPULVER , EIWISSANG. MOLKENPULVER ,
003	Hühnerei		X	
004	Sojaprotein		X	
005	Sojalecithin	X		SOJALECITHIN ,
006	Gluten	X		WEIZENSTÄRKE , WEIZENMEHL ,
007	Weizen	X		WEIZENSTÄRKE , WEIZENMEHL ,
008	Gerste		X	
009	Hafer		X	
010	Dinkel		X	
011	Kamut		X	
012	Roggen		X	
013	Huhn		X	
014	Schwein		X	
015	Rind		X	
016	Fisch		X	
017	Schalen-und Krebstiere		X	
018	Mais		X	
019	Kakao	X		KAKAOMASSE , KAKAOBUTTER , FETTARMER KAKAO ,
020	Hefe		X	
021	Gemüse/Hülsenfrüchte		X	
022	Walnüsse(Juglans regia)		X	
023	Walnussöl		X	
024	Haselnuss(Corylus avellana)	X		HASELNÜSSE ,
025	Mandel(Amigdalus communis L.)	X		SPUREN ,
026	Pistazien(Pistacia vera)		X	
027	Cashew Nüsse(Anac.occidentale)		X	
028	Andere Nüsse(Pecan-,Para-,Mac)		X	
029	Erdnüsse		X	
030	Erdnussöl		X	
031	Sesam		X	
032	Sesamöl		X	
033	Glutamat		X	
034	Sulfit(E220-E228)		X	
035	Benzoessäure+PHB(E210-E219)		X	
036	AZO-Farbstoffe		X	
037	Tartrazin(E102)		X	
038	Zimt		X	
039	Vanillin	X		VANILLIN ,
040	Koriander		X	
041	Petersilie		X	
042	Umbrellifereae		X	
043	Sellerie		X	
044	Lupinen		X	
045	Weichtier		X	
046	Gelatine(Rind,Schwein, Huhn)		X	
047	Fischgelatine		X	
048	Senf		X	
049	Orange		X	
050	Kiwi		X	
051	Pfirsich		X	
052	Apfel		X	
053	Pilze		X	
054	Yams(Dioscorea Spp)		X	



Organoleptische Merkmale	
Aussehen:	Gefüllter Vollmilchschokoladenriegel
Farbe:	braun
Konsistenz:	knusprige Waffel, knackige Schokolade
Geruch:	nach Vollmilchschokolade
Geschmack:	milchig, schokoladig, süß

Mikrobiologische Kriterien	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	< 20000	KBE/G	Plate Count Agar
Hefen	< 30	KBE/G	OGY Agar + 0,3g/l Oxytetracyclin
Schimmel	< 30	KBE/G	OGY Agar + 0,3g/l Oxytetracyclin
Enterobacteriaceae	< 10	KBE/G	VRB-Agar + 1% Glucose
Escherichia coli	< 10	KBE/G	VRB-Agar + 1% Glucose
Salmonellen	NEG.	KBE/250G	\$64 LFGB L.00.00-52

Lagerungsbedingungen:	Das Produkt muss an einem trockenen (max.65 % r.F.) und kühlen Ort gelagert werden. Es darf nicht gemeinsam mit stark riechenden Waren gelagert werden.		
	Minimum °C	Maximum °C	%r.F.max
	14	18	65

Transportbedingungen:	Minimum °C	Maximum °C	%r.F.max
	12	16	65

Aufbewahrungshinweis für Konsumenten:	Kühl und trocken aufbewahren
--	------------------------------

Produzenten/Produkt - Zertifizierungen:

> ISO
UNI EN ISO 9001 IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION
ISO 14001 IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION

> FSSC
FSSC 22000 IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION

> IFS / BRC
IFS IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION

Ethische Information	
Koscher Zertifizierung	Ja
Halal Zertifizierung	Ja
Geeignet für Vegetarier	Ja
Geeignet für Veganer	Nein

FERRERO

- Produktspezifikation -
DUPLO



Ansprechpartner im Bereich Produktsicherheit:

	Name	Telefon	Mobil
Leiter Qualität	Federico Mandl	06428-793201	0162-2123837
Stellvertreter	Sandro Cuttica	06428-795501	0162-2118800