



Endproduktspezifikation

Ausgabe: **6**

LIOTTA - Schokoladesauce

Dok.Nr.: **EP-SS-01**

Seite 1 von 2

1. Produkt	<p>Schoko Sauce Topping Dessertsauce mit Kakao und Schokolade</p>				
1.1 Produkt / Sachbezeichnung					
1.2 Verpackung				PP-Kunststoffflaschen mit Siegelverschluß-Klappdeckel	
1.3 Füllmenge / Gewicht				1000 g, 500 g, 250 g	
1.4 MHD ab Produktion				Original verschlossen 730 Tage	
1.5 Rest-MHD ab Zustellung				Original verschlossen 487 Tage	
1.6 Lagerung / Versand				Trocken lagern	
1.7 Zutaten	Zucker, Vollmilch 19,3 %, Wasser, fettarmes Kakaopulver 7 %, Schokoladepulver 3 % (fettarmes Kakaopulver, Zucker), Dextrose, Verdickungsmittel: Natriumalginat E401, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat E202; Salz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl E410; Aroma.				
1.8 Kennzeichnung	MHD	TT MM JJJJ			
	Chargennummer im Produktionsjahr mit Uhrzeit	CH000/JJ 00:00			
	Per Tintenstrahldrucker am Flaschenhals				
1.9 Rework	Rework kann zugesetzt werden, keine Qualitätsveränderungen				
2. Sensorische Anforderungen					
2.1 Aussehen	Dickflüssige, dunkelbraune Schokoladensauce				
2.2 Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch				
2.3 Geschmack	Süß, Schokogeschmack				
2.4 Farbe	Dunkelbraun, RAL 8022				
2.5 Viskosität	Dickflüssig, nicht sirupartig				
3. Nährwertangaben in ca. 100 g					
3.1 Brennwert	kJ / kcal	1057Kj / 250 Kcal			
3.2 Fett		1,9	g		
	davon gesättigte Fettsäuren	1,2	g		
3.3 Kohlenhydrate		53,7	g		
	davon Zucker	52,0	g		
3.4 Ballaststoffe		2,8	g		
3.5 Eiweiß		3,0	g		
3.6 Salz		0,29	g		
4 Chem./physikalische Werte					
4.1 Viskosität		90 +/- 15 mm pro 7,5 Sekunden			
4.2 Brix°		61 +/- 5 Brix°			
4.3 aw-Wert		0,85 – 0,92			
4.4 pH Wert		6,60 – 6,65			
5. Mikrobiologische Beurteilung					
Prozesshygienekriterien					
5.1 Hygiene- und Indikatorkeime	Grenzwert	Toleranz	Methode		
5.1.1 Enterobacteriaceae	≤ 1 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 21528		
5.1.2 Keimzahl (bei 30 °C)	≤ 100 KBE/g	< 100.000 KBE/g	Koloniezählverfahren		
5.1.3 Schimmel	0 KBE/g	< 10 KBE/g	ISO 6611/IDF94 oder ISO 21527		
5.1.4 Hefen	< 10.000 KBE/g	< 100.000 KBE/g	ISO 6611/IDF94 oder ISO 21527		

	Endproduktspezifikation	Ausgabe: 6
	LIOTTA - Schokoladesauce	Dok.Nr.: EP-SS-01
		Seite 2 von 2

Lebensmittelsicherheitskriterien	
5.2 pathogene Keime	
5.2.1 Listeria monocytogenes	Negativ in 25 ml ISO 11290-1
5.2.2 Salmonellen	Negativ in 25 ml ISO 6579
6. Allergene	frei von
6.1 Glutenhaltiges Getreide	ja
6.2 Krebstier und -Erzeugnisse	ja
6.3 Ei und - Eierzeugnisse	ja
6.4 Fisch und -Erzeugnisse	ja
6.5 Erdnuss und -Erzeugnisse	ja
6.6 Soja und -Erzeugnisse	ja
6.7 Milch und -Erzeugnisse inkl. Laktose	nein / Milcheiweiß, Laktose
6.8 Schalenfrüchte (Nüsse)	ja
6.9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse	ja
6.10 Senf und Senferzeugnisse	ja
6.11 Sesam und Sesamerzeugnisse	ja
6.12 SO ₂ Verbindungen	ja
6.13 Lupine	ja
6.14 Weichtiere	ja
7. GVO	Entsprechend den EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003 wird bestätigt, dass das Produkt keine genetisch veränderten Organismen (GVO) enthält, nicht aus GVO besteht, nicht aus GVO hergestellt wurde und keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.
8. Lebensmittelrechtliche Anforderung	Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten und Verpackungsmaterialien entsprechen allen österreichischen und EU-lebensmittelrechtlichen Vorgaben.
9. Rückverfolgbarkeit	Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist auf jeder Stufe der Verarbeitung gewährleistet. Darüber hinaus ist auch die Rückverfolgbarkeit der Vorlieferanten gem. EG VO 178/2002 auf jeder Stufe gesichert.
10. Schadstoffe und Rückstände	Nicht über den erlaubten Höchstwerten
11. HACCP Konzept und IFS (International Food Standard)	Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP-Konzeptes und nach IFS i.d.g.F. erzeugt.
12. Mitgeltende Dokumente	Keine
13. Zolltarifnummer	18069090
14. Gebrauchshinweise	Kalt und warm anwendbar. Zum Garnieren von Desserts, Eisbechern, Schlagobers etc. Ideal auch zum Verfeinern von Milchmixgetränken, Topfen und Joghurt. Vor und nach dem Öffnen trocken lagern und nach dem Öffnen innerhalb eines Monats verbrauchen.

	erstellt:	geprüft:	QM-Freigabe:	Gültig ab:
Datum:	27.10.2014	28.10.2014	28.10.2014	28.10.2014
Unterschrift:	Fr. Liotta	Hr. Rauter	Hr. Masaniger	Hr. Liotta