

Produktspezifikation

Art. Nr.:

1. Artikel-\Produktbezeichnung

Abziehfolie mit Farbabbildung

Warengruppenbezeichnung

Folien aus ungeschäumtem Polyethylen, weder verstärkt noch geschichtet `laminiert` mit einer $d \leq 0,125$, $\delta \geq 0,94$, a.n.g.

2. Zusammensetzung/Inhaltsstoffe

	<u>E Nummer</u>	<u>Herkunft</u>	<u>Ursprungsland</u>	<u>%</u>
LDPE (Polyethylen) Folie [Trägermaterial]			D/CH	100
Farbstoff			CH	< 0.1
Farbstoffzusammensetzung				
Pflanzliches Fett (ungehärtet)				
Kakaobutter				
Farbstoffe (Motivabhängig)				
(Kakaopulver, E 100, E102, E 104 E 110, E 120, E 124, E 127, E 129, E 131, E 132, E 133, E 153, E 171, E 172, E 555				

3. Sensorische Beurteilung

Aussehen/Farbe :	durchsichtige klare Abziehfolie mit spezifischem Motiv
Geruch/Geschmack :	frei von artfremden Geruch frei von artfremden Geschmack
Konsistenz/Textur :	Aufweisung von folienspezifischen Produktparameter hinsichtlich Zugfestigkeit, Reissdehnung, Wärme-/Kältebeständigkeit

4. Allergene (EDI Richtlinien Schweiz [LMB], Europäischen Lebensmittelgesetzgebung, FDA 21 CFR Part 163)

Parameter	vorhanden	Spuren*	nicht vorhanden	
Glutenhaltiges Getreide/Getreideerzeugnisse	-	-	-	(Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut,)
Krebstiere/Krebstiererzeugnisse	-	-	-	
Eier und Eierzeugnisse	-	-	-	(inkl. Eiweiss- Lecithin, Eiweisspulver,....)
Fisch und Fischerzeugnisse	-	-	-	
Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse	-	-	-	
Soja/ Sojaerzeugnisse	-	-	-	(Sojalecithin, Sojaprotein,)
Milch/Milcherzeugnisse	-	-	-	
Schalenfrüchte/Schalenfruchterzeugnisse	-	-	-	
Sellerie/Sellerieerzeugnisse	-	-	-	(inkl. Selleriesalz,..)
Sesam/Sesamsamenerzeugnisse	-	-	-	
Senf/ Senferzeugnisse	-	-	-	
Sulfite (> 10 mg/kg)	-	-	-	(im zubereiteten Produkt)
Lupine/ Lupinerzeugnisse	-	-	-	
Weichtiere/Weichtiererzeugnisse	-	-	-	

*Spuren bedeutet, dass dieses Allergen nicht absichtlich zugefügt wird, aber beim Produktionsprozess durch Verunreinigungen in kleinsten Mengen ins Produkt gelangen kann. Produktionstechnisch nicht vermeidbare Spuren (0.01 - 0.1 %).

5. Allgemeine Informationen

Das Produkt kann ohne Weiterverarbeitung eingesetzt werden.

- (1) Folie auf temperierte Couverture oder Fettglasur legen bzw. Couverture aufstreichen und anziehen lassen.
- (2) Folie von der Schokolade lösen.

6. Nährwertangaben (pro 100 g)

Eiweiss (g)	0.0
Kohlenhydrate (g)	0.0
davon : Zucker (g)	0.0
Fett (g)	99.9
davon : Fett, gesättigt (g)	63.0
Ballaststoffe (g)	0.0
Natrium (mg)	0.0
Magnesium (mg)	0.0
Kalzium (mg)	0.0

[Angaben sind nach Nährwerttabellen berechnet und unterliegen natürlichen Schwankungen]

Energie :	929	kcal
	3889	kJ
Ermittlung :	analytisch	-
	berechnet	x

Weitere Angaben/Label :

vegetarisch lacto-vegetarisch ovo-vegetarisch vegan Bioprodukt kosher Halal

7. Mikrobiologische Angaben

Parameter	Toleranzwert	Grenzwert	Einheit
Aerobe mesophile Keime (GKZ)	-	< 1000	KBE/ g
Enterobacteriaceae	-	< 100	KBE/ g
Escheria coli	-	< 10	KBE/ g
Hefen	-	< 1000	KBE/ g
Schimmelpilze	-	< 1000	KBE/ g
Koagulase positive Staphylokokken	-	< 100	KBE/ g
Salmonellen	-	n.n.	KBE/ 25 g
Listeria monocytogenes	-	n.n.	KBE/ 50 g

8. Lager- und Transportbedingungen, Haltbarkeit und Datierung

Lagertemperatur : max. 18°C, ≤ 65% rF.

Transporttemperatur max. 18°C

Gesamthaltbarkeit ab Produktion : 24 Monate (ungeöffnet bei o.g. Bedingungen)

Restlaufzeit bei Anlieferung (mind.) : 6 Monate (ungeöffnet bei o.g. Bedingungen)

Aufbewahrungshinweise : Das Produkt sollte kühl und trocken gelagert werden.

9. Verpackung/Gewicht/Warenlosidentifikation

Verpackungsart :	Karton, PE-Folie		
Verkaufseinheit VE :		BE pro VE :	- Stck.
Bruttogewicht pro VE :	-	g	
Nettogewicht pro VE :	-	g	(fixgewichtete Ware)
Datierung :	Mindesthaltbarkeitsdatum		

10. Bestätigung

Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt und entspricht allen Anforderungen der schweizerischen und europäischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweiligen gültigen Fassung. Nach heutigem Stand und Wissen ist das Produkt frei von genetisch veränderten Rohstoffen und Produktionshilfsstoffen. Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Stoffen behandelt. Die gelieferten Produkte werden einer regelmässigen Qualitätskontrolle gemäss der festgelegten Produktspezifikation unterzogen.

Die Folie ist für den direkten Lebensmittelkontakt geeignet und entspricht folgenden Europäischen Verordnungen und Richtlinien :
 VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
 RICHTLINIE 2011/10/EG über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Die Folie entspricht auch den FDA Regelungen 21 CFR 177,1520. Die Folie wurde gemäss Verordnung 2023/2006/EC produziert.

11. Herkunftsland : Schweiz

12. Zolltarif Nummer : Z 3902.1000

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.