

# Produktspezifikation

**NAARMANN**

Seite 1 von 2

**Artikelnr.:** 000875**Artikelbezeichnung:** Kakao der Extraklasse 2,5% Fett 10L Bag in Box RA (MB)**Version:** 3**Gültig ab:** 19.07.2023**Artikelbeschreibung**

Kakaohaltiges Milchmodiggetränk mit 2,5% Fett im Milchanteil, ultrahocherhitzt; hergestellt aus teilentrahmter Milch und Zutaten gemäß Zutatenverzeichnis; ultrahocherhitzt und unter aseptischen Bedingungen abgefüllt

**Zutatenverzeichnis**

Milch mit 2,5% Fett, Zucker, fettarmes Kakaopulver (1,4%), Verdickungsmittel (Carrageen, mikrokristalline Cellulose, Carboxymethylcellulose)

| Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml) | Wert | Einheit |
|--------------------------------------------|------|---------|
| Energie                                    | 342  | kJ      |
| Energie                                    | 81   | kcal    |
| Fett                                       | 2,5  | g       |
| -davon gesättigte Fettsäuren               | 1,6  | g       |
| Kohlenhydrate                              | 11,4 | g       |
| -davon Zucker                              | 11,3 | g       |
| Eiweiß                                     | 3,3  | g       |
| Salz                                       | 0,12 | g       |

| Folgende Allergene gemäß VO (EG) 1169/2011 enthalten:              | Zutat(en) |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | Milch     |

| Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten | Kennzeichnung auf Speisekarten                          |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| deklarationsfrei                       | Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten. |

| sensorische Eigenschaften | Beschreibung                                                |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Aussehen                  | bräunlich, Schokoladenfarben, ohne Aufrahmung               |
| Geruch/Geschmack          | typisch nach Kakao, vollmundig, ohne Fremdgeruch/-geschmack |
| Konsistenz                | leicht sämig, nicht klumpig                                 |

**Anwendungshinweise**

Vor Gebrauch schütteln.

| mikrobiologische Untersuchungsverfahren | Gehalt     | Methode        |
|-----------------------------------------|------------|----------------|
| Steriltest ATP                          | neg. (RLU) | Biolumineszenz |

| chem./phys. Untersuchungsverfahren | Gehalt / Toleranz | Methode               |
|------------------------------------|-------------------|-----------------------|
| pH-Wert                            | 6,60-6,75         | VDLUF A C 8.2         |
| Fettgehalt                         | 2,50-2,80%        | Infrarotspektroskopie |

| Lagerbedingungen                                  | min [°C] | max [°C] |
|---------------------------------------------------|----------|----------|
| empfohlene Lagertemperatur                        | 4        | 20       |
| Nach dem Öffnen noch einige Tage gekühlt haltbar. |          |          |

| Restlaufzeit / Mindesthaltbarkeit | Monate / Tage |
|-----------------------------------|---------------|
| Restlaufzeit bei Anlieferung      | 6 Monate      |

# Produktspezifikation

**NAARMANN**

Seite 2 von 2

**Artikelnr.:** 000875**Version:** 3**Artikelbezeichnung:** Kakao der Extraklasse 2,5% Fett 10L Bag in Box RA (MB)**Gültig ab:** 19.07.2023

| Zertifizierung / Zusatzinformationen | zertifiziert / geeignet | Bemerkungen           |
|--------------------------------------|-------------------------|-----------------------|
| BIO                                  | nicht zertifiziert      |                       |
| VLOG                                 | nicht zertifiziert      |                       |
| Rainforest Alliance                  | zertifiziert            | mass balance          |
| HALAL                                | geeignet                | auf Basis der Zutaten |
| KOSHER                               | geeignet                | auf Basis der Zutaten |
| vegetarisch                          | geeignet                | lacto-vegetarisch     |
| vegan                                | nicht geeignet          | enthält Milch         |

## GVO-Erklärung

Für das Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003.

Das Produkt ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden.

## Bestrahlung / Nanotechnologie

Hiermit wird bestätigt, dass bei der Herstellung des Produktes keine Rohwaren verarbeitet werden, die mit UV-bzw. ionisierende Strahlen behandelt worden sind. Bei den Herstellungsprozessen kommen keine Nanotechnologie bzw. Rohwaren, die mit Nanotechnologie hergestellt worden sind, zum Einsatz.

## Verpackungsmaterial

Die eingesetzten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (in den jeweils gültigen Fassungen):

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB
- Verordnung (EG) 1935/2004
- Verordnung (EG) 10/2011

In den verwendeten Verpackungen werden keine Materialien eingesetzt, die gemäß REACH Verordnung (VO (EG) 1907/2006) unerlaubte Stoffe enthalten.

## Konformitätserklärung

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelrecht und seinen Folgeverordnungen sowie allen relevanten EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung (u.a.):

- Verordnung (EG) 2073/2005 (mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel)
- Verordnung (EG) 178/2002 (Rückverfolgbarkeit)
- Verordnung (EG) 396/2005 (Höchstgehalte von Pestizidrückständen)
- Verordnung (EG) 915/2023 (Höchstgehalte von Kontaminanten)

Die Spezifikation ist auch ohne Unterschrift gültig!

Die Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.