



Produktspezifikation

Die Besten Classic 230g



Produktname:	Die Besten Classic 230g
Lieferant und Adresse:	Ferrero DE-60624 Frankfurt am Main (EU).
Restlaufzeit:	125 Tage
MHD:	195 Tage

enthält ein Sortiment aus folgenden Produkten:
Rocher
F.KUESSCHEN Klassik
Mon Chéri

Rocher

Produktname:	Rocher
Verkehrsbezeichnung:	Knusprige Nuss-Pralinen-Spezialität mit zarter Milkschokolade, feiner Haselnusscreme (40,5 %) und ganzer Haselnuss.
Lieferant und Adresse:	Ferrero DE-60624 Frankfurt am Main (EU).
Zutaten:	MILCHSCHOKOLADE 30 % (Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, MAGERMILCHPULVER , BUTTERREINFETT , Emulgator Lecithine (SOJA), Vanillin), HASELNÜSSE (28,5%), Zucker, Palmöl, WEIZENMEHL , SÜSSMOLKENPULVER , fettarmer Kakao, Emulgator Lecithine (SOJA), Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Salz, Vanillin.
Verwendungszweck:	menschlicher Verzehr
Restlaufzeit:	140 Tage
MHD:	210 Tage

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

Bezeichnung	je 100 g	je Portion g	%* / Stück	Einheit
Energie	2506 / 603	-	-	KCAL / KJ
Fett	42,7	-	-	G
davon gesättigte Fettsäuren	14,1	-	-	G
Kohlenhydrate	44,4	-	-	G
davon Zucker	39,9	-	-	G
Eiweiß	8,2	-	-	G
Salz	0,153	-	-	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
001	Kuhmilchprotein	X	
002	Lactose	X	
003	Hühnerei		X
004	Sojaprotein		X
005	Sojalecithin	X	
006	Gluten	X	
007	Weizen	X	
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	
020	Hefe		X
021	Gemüse/Hülsenfrüchte		X

IM PRODUKT ENTHALTEN

Nr.:	Allergen:	ja	nein
022	Walnüsse (Juglans regia)		X
023	Walnussöl		X
024	Haselnuss (Corylus avellana)	X	
025	Mandel (Prunus amygdalus)		X
026	Pistazien (Pistacia vera)		X
027	Cashewkerne (Anacardium occidentale)		X
028	Andere Nüsse (Pecan, Paranuss, Macadamia)		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	
040	Koriander		X
041	Petersilie		X
042	Umbellifereae		X
043	Sellerie		X
044	Lupinen		X
045	Weichtiere		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:	Kugelförmige Praline umhüllt von Milkschokolade und Haselnussstückchen
Farbe:	hellbraun
Konsistenz:	knusprige Waffel, cremige Füllung, knackige Haselnuss
Geruch:	nach Schokolade und Haselnüssen
Geschmack:	nach Schokolade und Haselnüssen

Mikrobiologische Kriterien	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	< 10000	KBE/G	Plate Count Agar
Hefen	< 100	KBE/G	OGY Agar + 0,3g/l Oxytetracyclin
Schimmel	< 100	KBE/G	OGY Agar + 0,3g/l Oxytetracyclin
Enterobacteriaceae	< 100	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

Aufbewahrungshinweis für Konsumenten: Optimale Aufbewahrung zwischen 14°C und 18°C.

Produzenten/Produkt - Zertifizierungen:

Zertifizierung
FSSC 22000 IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION
UNI EN ISO 9001 IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION
ISO 14001 IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION

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

F.KUESSCHEN Klassik

Produktname:	F.KUESSCHEN Klassik
Verkehrsbezeichnung:	Nusspralinen-Spezialität mit feiner Milch-Halb bitter-Schokolade.
Lieferant und Adresse:	Ferrero DE-60624 Frankfurt am Main (EU).
Zutaten:	MILCHSCHOKOLADE 31 % (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, BUTTERREINFETT, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanillin), HASELNÜSSE (26,5%), Halbbitterschokolade 15 % (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanillin), Palmöl, Zucker, MAGERMILCHPULVER, fettarmer Kakao, Vanillin. Kann WEIZEN, GERSTE, WEIZEN (Dinkel) und MANDELN enthalten.
Verwendungszweck:	menschlicher Verzehr
Restlaufzeit:	140 Tage
MHD:	210 Tage

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

Bezeichnung	je 100 g	je Portion g	%* / Stück	Einheit
Energie	2605 / 628	-	-	KCAL / KJ
Fett	47,3	-	-	G
davon gesättigte Fettsäuren	19,7	-	-	G
Kohlenhydrate	39,7	-	-	G
davon Zucker	38,7	-	-	G
Eiweiß	8,4	-	-	G
Salz	0,125	-	-	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

IM PRODUKT ENTHALTEN

Nr.:	Allergen:	ja	nein
001	Kuhmilchprotein	X	
002	Lactose	X	
003	Hühnerei		X
004	Sojaprotein		X
005	Sojalecithin	X	
006	Gluten	X	
007	Weizen	X	
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	
020	Hefe		X
021	Gemüse/Hülsenfrüchte		X
022	Walnüsse (Juglans regia)		X

IM PRODUKT ENTHALTEN

Nr.:	Allergen:	ja	nein
023	Walnussöl		X
024	Haselnuss (Corylus avellana)	X	
025	Mandel (Prunus amygdalus)	X	
026	Pistazien (Pistacia vera)		X
027	Cashewkerne (Anacardium occidentale)		X
028	Andere Nüsse (Pecan, Paranuss, Macadamia)		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	
040	Koriander		X
041	Petersilie		X
042	Umbellifereae		X
043	Sellerie		X
044	Lupinen		X
045	Weichtiere		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:	Praline mit ganzer Haselnuss und Haselnussgranulat
Farbe:	hellbraun
Konsistenz:	knackige Praline
Geruch:	nach Schokolade und Haselnüssen
Geschmack:	nach Schokolade und Haselnüssen

Mikrobiologische Kriterien	Richtwert	Einheit	Methode
----------------------------	-----------	---------	---------

Mikrobiologische Kriterien	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	< 10000	KBE/G	Plate Count Agar
Hefen	< 100	KBE/G	OGY Agar + 0,3g/l Oxytetracyclin
Schimmel	< 100	KBE/G	OGY Agar + 0,3g/l Oxytetracyclin
Enterobacteriaceae	< 100	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

Aufbewahrungshinweis für Konsumenten: Optimale Aufbewahrung zwischen 14°C und 18°C.

Produzenten/Produkt - Zertifizierungen:

Zertifizierung
FSSC 22000 IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION
UNI EN ISO 9001 IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION
ISO 14001 IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION

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

Produktspezifikation

Mon Chéri

Produktname:	Mon Chéri
Verkehrsbezeichnung:	Likör-Kirsch-Pralinen.
Lieferant und Adresse:	Ferrero DE-60624 Frankfurt am Main (EU).
Zutaten:	Halbbitterschokolade 49 % (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanillin), Zucker, Kirsche (18 %), Likör 13 % (Glukosesirup, Wasser, Alkohol, Zucker, Aromen), Kakaobutter. Kann MILCHBESTANDTEILE enthalten.
Verwendungszweck:	menschlicher Verzehr
Restlaufzeit:	125 Tage
MHD:	195 Tage

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

Bezeichnung	je 100 g	je Portion g	%* / Stück	Einheit
Energie	1902 / 455	-	-	KCAL / KJ
Fett	20,3	-	-	G
davon gesättigte Fettsäuren	13,2	-	-	G
Kohlenhydrate	52,8	-	-	G
davon Zucker	48,3	-	-	G
Eiweiß	3,0	-	-	G
Salz	0,005	-	-	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

IM PRODUKT ENTHALTEN

Nr.:	Allergen:	ja	nein
001	Kuhmilchprotein	X	
002	Lactose	X	
003	Hühnerei		X
004	Sojaprotein		X
005	Sojalecithin	X	
006	Gluten		X
007	Weizen		X
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	
020	Hefe		X
021	Gemüse/Hülsenfrüchte		X
022	Walnüsse (Juglans regia)		X

IM PRODUKT ENTHALTEN

Nr.:	Allergen:	ja	nein
023	Walnussöl		X
024	Haselnuss (Corylus avellana)		X
025	Mandel (Prunus amygdalus)		X
026	Pistazien (Pistacia vera)		X
027	Cashewkerne (Anacardium occidentale)		X
028	Andere Nüsse (Pecan, Paranuss, Macadamia)		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	
040	Koriander		X
041	Petersilie		X
042	Umbellifereae		X
043	Sellerie		X
044	Lupinen		X
045	Weichtiere		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:	Praline
Farbe:	dunkelbraun
Konsistenz:	knackige Schokolade, flüssige Füllung
Geruch:	dunkle Schokolade
Geschmack:	dunkle Schokolade, Kirsche, Likör

Mikrobiologische Kriterien	Richtwert	Einheit	Methode
----------------------------	-----------	---------	---------

Mikrobiologische Kriterien	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	< 10000	KBE/G	Plate Count Agar
Hefen	< 100	KBE/G	OGY Agar + 0,3g/l Oxytetracyclin
Schimmel	< 100	KBE/G	OGY Agar + 0,3g/l Oxytetracyclin
Enterobacteriaceae	< 100	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

Aufbewahrungshinweis für Konsumenten: Optimale Aufbewahrung zwischen 14°C und 18°C.

Produzenten/Produkt - Zertifizierungen:

Zertifizierung
FSSC 22000 IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION
UNI EN ISO 9001 IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION
ISO 14001 IN DER ZULETZT GÜLTIGEN VERSION

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