

Version/ version: 5.0  
 Ersetzt Version/replacesversion 4.0  
 Erstellt/ created: 28.11.2014 durch O.Findeisen  
 Geändert/ modified: 03.06.2021 durch R.Pollok



## Spezifikation/ specification Art.-Nr./ Art-No. 97

### 1. Lieferant/supplier

<b>Name/ name</b>	Waffelfabrik Findeisen GmbH		
<b>Adresse/ adress</b>	Moorstraße 2 27628 Uthlede Deutschland (Germany)		
<b>Telefon/ phone</b>	+49 (0) 4296 - 74 91 0		
<b>Fax</b>	+49 (0) 4296 - 74 91 20		
<b>Homepage</b>	www.findeisen-waffeln.de		
<b>Ansprechpartner QM/ contactperson QM Position/ position</b>	Ramona Pollok Qualitätsmanagement/ quality management		
<b>E-Mail</b>	pollok@findeisen-waffeln.de		
<b>Notfall-Kontakt/ Emergency contact Position/ position</b>	Oliver Findeisen GF/ CEO	Tel. +49 (0)172-4204306	

### 2. Artikel / article

<b>Produktbezeichnung/product name</b>	Kakaopulver
<b>Verkehrsbezeichnung/ generic name</b>	Kakaohaltiges Getränkpulver/ cocoa-based beverage powder
<b>Artikel Nummer/ article no.</b>	97

### 3. Logistik /logistics

<b>Versandeinheit VSE/ shipping unit SU</b>	1	Palette/ pallet	30 Krt./Pal	240 Eimer
<b>Verkaufseinheit VE/ trading unit TU</b>	1	Karton/ carton	8 Dosen	
<b>Gewicht VE netto/ net weight</b>	10,0	kg	8 x 1,25 kg	
<b>Gewicht VE brutto/ gross weight</b>	11,1	kg	1,34 kg	
<b>Maße VE (LxHxB)/ dimension (LxHxW)</b>	405 x 355 x 310 mm		Ø 168 mm, Höhe: 154,4 mm	

### 4. Zutaten/ingredients

<b>Zutaten/ ingredients</b>	Zucker, Dextrose, stark entöltes Kakaopulver( 20%), Emulgator Sonnenblumenlecithine, Speisesalz, Aroma  <i>Sugar, dextrose, low fat cocoa powder (20 %), emulsifier sunflower lecithin, salt, flavour.</i>
<b>Allergene/ allergens</b>	--
	Kann Spuren von <b>Milchprotein</b> und <b>Laktose</b> enthalten.  <i>May contain traces of <b>milk</b> and <b>lactose</b></i>

Gemäß geltendem europäischen Recht kann die Reihenfolge der Zutaten unter 2 % variieren./  
*Pursuant to applicable European law, the order of ingredients below 2% can vary.*

Version/ <i>version</i> :	5.0
Ersetzt Version/replacesversion	4.0
Erstellt/ <i>created</i> :	28.11.2014 durch O.Findeisen
Geändert/ <i>modified</i> :	03.06.2021 durch R.Pollak



## Spezifikation/ *specification* Art.-Nr./ *Art-No.* 97

### 5. Nährwerte/ *nutritional values*

<b>Nährwerte pro 100 g/ Nutritional values per 100 g</b>	Energie/ <i>energy</i>	1623/ 383	kJ/kcal
	Fett/ <i>fat</i>	3,1	g
	Davon gesättigte Fettsäuren/ <i>hereofsaturatedfattyacids</i>	1,4	g
	Kohlenhydrate/ <i>carbohydrates</i>	81	g
	Davon Zucker/ <i>hereofsugar</i>	79	g
	Eiweiß/ <i>protein</i>	4,5	g
	Salz/ <i>salt</i>	0,31	g

Alle Naturprodukte unterliegen u.a. jahreszeitlichen Schwankungen im Gehalt der zu deklarierenden Nährstoffe. Daneben kommt es innerhalb vorgegebener Grenzen zu Schwankungen im Produktionsprozess. Die deklarierten Werte werden daher immer in geringem Umfang von den tatsächlichen abweichen und sind somit als Durchschnittswerte zu betrachten.

*All natural products are subject to seasonal variations in relation to the declared nutrition values. Manufacturing processes and analytics give rise to additional fluctuations with inset tolerances. As a result the values declared will always deviate slightly from actual values, and should therefore be regarded as average values.*

### 6. Sensorik/*organoleptic*

**Testauflösung mit 10 g Produkt auf 100 ml kalte Milch/ *test solution with 10 g product with 100 ml cold milk***

Aussehen/ <i>appearance</i>	rotbraun, typische Kakaoauflösung, samtig, homogene Auflösung/ <i>red-brown, typical cocoa solution, smooth and homogeneous</i>
Geruch/ <i>smell</i>	Typisch, erkennbare Schokoladennote, kein Fremdgeruch/ <i>Typical, recognizable chocolate note, without foreign smell</i>
Geschmack/ <i>taste</i>	Süß, voller abgerundeter Geschmack, stark und cremig nach Kakao, kein Fremdgeschmack/ <i>sweet, full rounded taste, strong and creamy like cocoa, without foreign taste</i>

### 7. Mikrobiologische Angaben/*Microbiological standards*

Gesamtkeimzahl/ <i>Total platecount</i>	< 10 <sup>4</sup>	KBE/g <i>cfu/g</i>
Hefen/ Schimmelpilze <i>Yeasts/molds</i>	je < 100	KBE/g <i>cfu/g</i>
E.coli	< 10	KBE/g <i>cfu/g</i>
Staphylococcus aureus	< 10	KBE/g <i>cfu/g</i>
Coliforme Keime/ <i>Coliforms</i>	< 10	KBE/g <i>cfu/g</i>
Enterobacteriaceen	< 10	KBE/g <i>cfu/g</i>
Salmonellen/ <i>salmonellae</i>	negative	/25 g

Version/ version: 5.0  
Ersetzt Version/replacesversion 4.0  
Erstellt/ created: 28.11.2014 durch O.Findeisen  
Geändert/ modified: 03.06.2021 durch R.Pollok



## Spezifikation/ specification Art.-Nr./ Art-No. 97

### 8. Transport und Lagerbedingungen/ transportandstorageconditions

<b>Transport- &amp; Lagerungsbedingungen/</b> <i>transport&amp;storageconditions</i>	Unter normalen Bedingungen und trocken (+15 - +25 °C)/ <i>At normal conditions and dry (+15 - +25 °C)</i>
<b>Mindesthaltbarkeit/ shelflife</b>	24 Monate/ <i>months</i>

### 9. Kennzeichnung & Rückverfolgbarkeit/ labelling&traceability

MHD  
Chargen-Nr.

*Best before date*  
*Batch-no.*

### 10. Gentechnik GVO/GMO

Unsere Produkte sind nicht kennzeichnungspflichtig nach VERORDNUNG (EG) Nr. 1829/2003 und VERORDNUNG (EG) Nr. 1830/2003, da weder unsere Produkte noch unsere Zutaten GVO enthalten oder daraus bestehen/ aus Ihnen hergestellt werden. Eine zufällige oder technisch bedingte Kontamination mit GVO ist auszuschließen.

Our products are not subject to classification in accordance with Regulation (EC) no. 1829/2003 and Commission Regulation (EC) no. 1830/2003, as neither our products nor our ingredients contain or consist of / be prepared from GMO. A chance for technical reasons for GMO contamination is excluded.

### 11. Sonstiges/ Others

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Richtlinien und Verordnungen in vollem Umfang und ist als Lebensmittel verkehrsfähig.

Die Informationen dieser Spezifikation geben wir nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Erstellung. Die hier angegebenen Daten sind keine Zusicherung bestimmter Eigenschaften der Ware und entbinden nicht von der Eingangsuntersuchungsverpflichtung der gelieferten Ware.

*The product complies with the composition, preparation and packaging the applicable food regulations, directives and regulations in its entirety and is marketable as food.*

*This specification does not constitute a guarantee of specific properties of the product and does not relieve the buyer from his obligation on incoming goods control of the supplied goods.*

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist somit auch ohne Unterschrift gültig.

*This document has been produced electronically and is therefore valid without a signature.*