

# FERRERO

## - Produktspezifikation - Hanuta



PRODUKTNAME: Hanuta

VERKEHRSBEZEICHNUNG: Haselnuss-Schnitte.

LIEFERANT und ADRESSE: Ferrero OHG mbH, Rheinstraße 12, 35260 Stadtlendorf, Germany

ZUTATEN: Zucker, pflanzliche Fette (Palmkern, Palm, Shea), **Weizenmehl**, **Haselnüsse (13 %)**, **Süßmolkenpulver**, fettarmer Kakao, **Vollmilchschokolade** (Zucker, **Vollmilchpulver**, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (**Soja**), Vanillin), **Magermilchpulver**, Aromen, Salz, Halbbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Lecithine (**Soja**), Vanillin); **Butterreinfett**, Emulgator Lecithine (**Soja**), Traubenzucker, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Vanillin.

Nennfüllmenge: 22 Gramm

VERWENDUNGSZWECK: menschlicher Verzehr

Restlaufzeit: 125 Tage

MHD: 195 Tage

ZUSATZSTOFFE:	BEZEICHNUNG	E-Nummer
Emulgator	Sojalecithin	E322
Backtriebmittel:	Natriumhydrogencarbonat	E500 ii

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG:				
	je 100 g	je Stück (22 g)	RM* pro Stück	Einheit
Energie	2260	497	6	kJ
Energie	542	119	6	kcal
Fett	31,9	7,0	10	g
- davon gesättigte Fettsäuren	18,6	4,1	21	g
Kohlenhydrate	54,0	11,9	5	g
- davon Zucker	42,6	9,4	10	g
Eiweiß	7,6	1,7	3	g
Salz	0,432	0,095	2	g

\* Referenzmenge für die tägliche Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen in Prozent des Bedarfes.

	Ja	Nein	
Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen(GVO):		X	VO (EG) Nr. 1829/2003

ALLERGEN:		Im Produkt enthalten:		ZUTATEN:
Nr.		Ja	Nein	
1	Kuhmilchprotein	X		Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Butterreinfett
2	Lactose	X		Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver
3	Hühnerei		X	
4	Sojaprotein		X	
5	Sojalecithin	X		Sojalecithin
6	Gluten	X		Weizenmehl
7	Weizen	X		Weizenmehl
8	Gerste		X	
9	Hafer		X	
10	Dinkel		X	
11	Kamut		X	
12	Roggen		X	
13	Huhn		X	
14	Schwein		X	
15	Rind		X	
16	Fisch		X	
17	Schalen - und Krebstiere		X	
18	Mais		X	
19	Kakao	X		Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmer Kakao
20	Hefe		X	
21	Gemüse/Hülsenfrüchte		X	
22	Walnüsse( <i>Juglans regia</i> )		X	
23	Walnussöl		X	
24	Haselnuss ( <i>Corylus avellana</i> )	X		Haselnüsse
25	Mandel ( <i>Amigdalus communis L.</i> )		X	
26	Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> )		X	
27	Cashew Nüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> )		X	
28	Andere Nüsse ( <i>Pecan-, Para-, Macadamia- or Queenslandnüsse</i> )		X	
29	Erdnüsse		X	
30	Erdnossöl		X	
31	Sesam		X	
32	Sesamöl		X	
33	Glutamat		X	
34	Sulfit ( E220 - E228 )		X	
35	Benzoessäure and PHB (E210 - E219)		X	
36	AZO-Farbstoffe		X	
37	Tartrazin (E102)		X	
38	Zimt		X	
39	Vanillin	X		Vanillin
40	Koriander		X	
41	Petersilie		X	
42	Umbrellifereae		X	
43	Sellerie		X	
44	Lupinen		X	
45	Weichtier		X	
46	Gelatine (Rind, Schwein, Huhn)		X	
47	Fisch Gelatine		X	
48	Senf		X	
49	Orange		X	
50	Kiwi		X	
51	Pfirsich		X	
52	Apfel		X	
53	Pilze		X	
54	Yams ( <i>Discorea Spp</i> )		X	

**ORGANOLEPTISCHE MERKMALE:**

Aussehen:	quadratisch gefüllte Waffeln
Farbe:	hellbraune Waffel, dunkelbraune Füllung
Konsistenz:	krosse Waffel, knackiges Haselnussgranulat, feine Creme
Geruch:	nach Nuss und Kakao
Geschmack:	nach Nuss und Kakao, süß

**MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN:**

	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	< 20000	KbE/g	Plate Count Agar
Hefen	< 30	KbE/g	OGY Agar + 0,3g/l Oxytetracyclin
Schimmel	< 30	KbE/g	OGY Agar + 0,3g/l Oxytetracyclin
Enterobacteriaceae	< 10	KbE/g	VRB-Agar + 1% Glucose
Escherichia coli	neg.	KbE/g	VRB-Agar + 1% Glucose
Salmonellen	neg.	KbE/750g	§64 LFGB L.00.00-20

<b>LAGERUNGSBEDINGUNGEN:</b>	Das Produkt muss an einem trockenen (max. 65 % r. F.) und kühlen (14-18 °C) Ort gelagert werden. Es darf nicht gemeinsam mit stark riechenden Waren gelagert werden.		
	Minimum °C	Maximum °C	% r.F. max
	14	18	65

<b>TRANSPORTBEDINGUNGEN:</b>	Minimum °C	Maximum °C	% r.F. max
	12	16	65

**PRODUZENTEN/PRODUKT - ZERTIFIZIERUNGEN:**

> ISO:

UNI EN ISO 9001:2008 ausgestellt von SGS

ISO 14001:2004 + COR 1:2009 ausgestellt von IQNet

> FSSC

FSSC 22000:2010 ausgestellt von SGS

> IFS:

IFS Version 6 ausgestellt von SGS

> ETHISCHE INFORMATIONEN:

Koscher Zertifizierung Nein

Halal Zertifizierung Nein

Geeignet für ovo-lacto Vegetarier Nein

Geeignet für Veganer Nein

> ANSPRECHPARTNER IM BEREICH PRODUKTSICHERHEIT:

	Name	Telefon	Handy
Leiter Qualitätssicherung	Dr. Gerhard Neuberger	06428-795500	0171-7198337
Stellvertreter	Dr. G. Rapp	06428-795510	0162-2803618

Stadtallendorf,  
Ort, Datum

15.08.14



Unterschrift

**FERRERO**  
 Offene Handelsgesellschaft m.b.H.  
 Rheinstraße 12  
 35260 Stadtallendorf  
 Postfach 1220  
 35252 Stadtallendorf

Firmenstempel

**FERRERO OHG MBH - STADTALLENDORF**

Adresse: FERRERO OHG mbH • Rheinstraße 12 • D-35260 Stadtallendorf  
 Tel.: +49 (0)6428 79-0 Fax: +49 (0)6428 79-2221 www.ferrero.de