



PRODUKTSPEZIFIKATION

Schoko Müsliriegel 50g BIO

Art.Nr.: FW001215

erstellt am:

06.10.2025

E. Fedler

Seite 1 von 3

Artikelnummer: FW001215 M3 Nr: 813044
Artikelbezeichnung: Schoko Müsliriegel 50g BIO
Gewicht: 50g
Verkehrsbezeichnung: Haferriegel mit Zartbitter- und Vollmilchschokolade (Bio)

1. Produkteigenschaften

Zutaten lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:

HAFERVOLLKORNFLOCKEN* 50%, Glukosesirup*, Invertzuckersirup*, Sonnenblumenöl*, Kakaopulver* stark entölt 3,9%, Vollmilchschokolade* 2,7% (Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, VOLLMILCHPULVER*, Kakaomasse*), Zartbitterschokolade* 2,7% (Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*), Vollkornreismehl* extrudiert, Meersalz

*Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft

Kakao: 50% mind. in der Zartbitterschokolade, 30% mind. in der Vollmilchschokolade

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-001
Herkunft lt. Öko-Verordnung EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Mögliche Allergenspuren:

Eier und -erzeugnisse, Sesamsamen und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Schalenfrüchte

GVO:

Es werden keine gentechnisch veränderten Zutaten verwendet. Entsprechend den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 sind die Zutaten nicht als gentechnisch verändert zu kennzeichnen. Die für Öko-Produkte geforderte gentechnikfreie Produktion wird eingehalten.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen	gebackene Hafer-, Schokomasse in Riegelform
Geruch	schokoladig, süß
Konsistenz	knusprig, fest
Geschmack	schokoladig, süß

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1787
Energie kcal	426
Fett g	15
- davon gesättigte Fettsäuren g	2,6
Kohlenhydrate g	60
- davon Zucker g	21
Ballaststoffe g	7,8
Eiweiß g	8,8
Salz g	0,14

* Berechnung anhand von Tabellenwerten (Souci, Fachmann, Kraut, oder BLS, Rohstoffspezifikationen und LMIV; Toleranzbereich lt. Guidance of Tolerances der EU-Kommission Stand Dezember 2012)

Mikrobiologische Spezifikationen:

<u>Keimart</u>	<u>KBE/g</u>
Aerobe Gesamtkeimzahl:	100000
Enterobacteriaceae:	1000
E. coli:	100
Hefen:	10000
Schimmel:	10000
Bacillus cereus:	1000
Salmonellen 25 g:	nicht nachweisbar

Die mikrobiologische Spezifikation orientiert sich an den Richt- und Warnwerten der DGHM.

2. Verpackung

Inhalt:	50g
Einzelverpackung:	bedruckte Schlauchbeutelfolie
EAN-Code:	4005967004159
Verpackungseinheit (VPE):	16 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	209 mm x 144 mm x 81 mm
Karton-EAN-Code:	4005967507667
Palettierung:	29 Kartons/Lage, 5104 Artikel/Palette

Füllmengen können technisch bedingt Schwankungen unterliegen; die Vorgaben der Fertigpackungsverordnung werden erfüllt.

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	360 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Beutel Seite
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	120 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD
Zolltarifnummer:	19041090

Weitere Produktparameter:

Rückstandshöchstmengen entsprechen den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Labor-Untersuchungen erfolgen im Rahmen des innerbetrieblichen Analysenplans.

Lebensmittelrecht / Qualitätssicherung:

Wir garantieren, dass die zu liefernde Ware incl. Verpackungsmaterial den jeweils geltenden deutschen und EU-weiten Gesetzen, Leitsätzen und Richtlinien entspricht. Das Produkt wird unter strengen hygienischen Anforderungen mit größter Sorgfalt hergestellt und unterliegt den im Betrieb vorgegebenen Qualitätskontrollen.

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