

# FERRERO

## - Produktspezifikation - GIOTTO HASELNUSS



<b>Produktname:</b>	GIOTTO
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Gefüllte Haselnuss-Gebäckspezialität mit feiner Haselnuss-Magermilchcreme (45 %).
<b>Lieferant und Adresse:</b>	Ferrero - 60624 Frankfurt am Main

<b>Zutaten:</b>
<b>HASELNÜSSE</b> (37 %), pflanzliche Fette (Palm, Shea), Zucker, <b>WEIZENMEHL</b> , <b>MAGERMILCHPULVER</b> (7%), <b>SÜSSMOLKENPULVER</b> , Kakaomasse, Emulgator Lecithine ( <b>SOJA</b> ), Salz, Vanillin, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat.
Kann <b>MANDELN</b> enthalten.

<b>Verwendungszweck:</b>	menschlicher Verzehr		
<b>Restlaufzeit:</b>	125	Tage	
<b>MHD:</b>	195	Tage	

<b>Nährwertkennzeichnung:</b>				
Bezeichnung	je 100 g	je Stück (4,3 g)	%* / Stück	Einheit
Energie	2625	114	1	kJ
Energie	632	28	1	kcal
Fett	48,0	2,1	3	g
davon gesättigte Fettsäuren	14,2	0,6	3	g
Kohlenhydrate	38,4	1,7	1	g
davon Zucker	32,3	1,4	2	g
Eiweiß	10,1	0,4	1	g
Salz	0,305	0,013	0	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

- Produktspezifikation -  
**GIOTTO**  
**HASELNUSS**



im Produkt enthalten				
Nr.:	Allergen:	ja	nein	Zutaten:
001	Kuhmilchprotein	X		SÜSSMOLKENPULVER , MAGERMILCHPULVER ,
002	Lactose	X		SÜSSMOLKENPULVER , MAGERMILCHPULVER ,
003	Hühnerei		X	
004	Sojaprotein		X	
005	Sojalecithin	X		SOJALECITHIN ,
006	Gluten	X		WEIZENMEHL ,
007	Weizen	X		WEIZENMEHL ,
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		KAKAOMASSE ,
020	Hefe		X	
021	Gemüse/Hülsenfrüchte		X	
022	Walnüsse(Juglans regia)		X	
023	Walnussöl		X	
024	Haselnuss(Corylus avellana)	X		HASELNÜSSE ,
025	Mandel(Amigdalus communis L.)	X		SPUREN ,
026	Pistazien(Pistacia vera)		X	
027	Cashew Nüsse(Anac.occidentale)		X	
028	Andere Nüsse(Pecan-,Para-,Mac)		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		VANILLIN ,
040	Koriander		X	
041	Petersilie		X	
042	Umbrellifereae		X	
043	Sellerie		X	
044	Lupinen		X	
045	Weichtier		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	

# FERRERO

## - Produktspezifikation - GIOTTO HASELNUSS



### Organoleptische Merkmale

<b>Aussehen:</b>	runde gefüllte Waffel mit Haselnussgranulat überzogen
<b>Farbe:</b>	hellbraun
<b>Konsistenz:</b>	cremige Füllung, knusprige Waffel und knackiges Granulat
<b>Geruch:</b>	nussig
<b>Geschmack:</b>	nussig

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

**Lagerungsbedingungen:** Das Produkt muss an einem trockenen (max.65 % r.F.) und kühlen (14 bis 18 Grad C) Ort gelagert werden.  
Es darf nicht gemeinsam mit stark riechenden Waren gelagert werden.

Minimum °C	Maximum °C	%r.F.max
14	18	65

**Transportbedingungen:**

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 / BUREAU VERITAS

### > FSSC

FSSC 22000:2010 AUSGESTELLT VON SGS

### > IFS

IFS VERSION 6 AUSGESTELLT VON SGS

### Ethische Information

Koscher Zertifizierung	Ja
Halal Zertifizierung	Ja
Geeign f.ovo-lacto Vegetarier	Ja
Geeignet für Veganer	Nein

# FERRERO

- Produktspezifikation -  
**GIOTTO**  
**HASELNUSS**



**Ansprechpartner im Bereich Produktsicherheit:**

	<b>Name</b>	<b>Telefon</b>	<b>Mobil</b>
<b>Leiter Qualitätssicherung</b>	Dr. Gerhard Neuberger	06428-795500	0171-7198337
<b>Stellvertreter</b>	Dr. Georg Rapp	06428-795510	0162-2809618