







Spezifikation 0-1111		Canalade dark (100 g)/ Canalade dark (100 g)			
Gültig ab/ valid from:	28.06.2017	Version / issue:	5	Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-013	

1. Produktbezeichnung	 	<h1>Produkt Spezifikation</h1>	
		Artikel- Bezeichnung / product name: Artikelnummer / order number: Herkunft / origin: Gebindeanzahl / containersize: EAN: EAN-Gebinde:	0-1111 Canalade dark k.b.A. / <i>Canalade dark certified organic</i> 0-1111 Deutschland 10 4 030 414 00031 6 4 030 414 06031 3

2. Nährwertangaben	Nährstoffe / nutrients	g/100g
	Fett / fat	46,2
	davon / of which:	
	- gesättigte Fettsäuren / saturated fats	25,6
	- ungesättigte Fettsäuren / unsaturated fats	20,6
	Kohlenhydrate / carbohydrates	28,8
	- davon Zucker / of which sugar	24,0
	Ballaststoffe (gesamt) / dietary fiber (total)	10,4
Eiweiß / protein	9,8	
Salz / salt	0,01	
Energiewert/ energy value	2450 kJ / 591 kcal	

3. Zutaten	Zutaten / ingredients	Kakaomasse, Roh-Rohrzucker, 12 % geschälte und geröstete Hanfsamen, Kakaobutter, Kakao mindestens 70 % / <i>cocoa mass, raw cane sugar, 12 % shelled and roasted hempseeds, cocoa butter, cocoa solids: 70 % minimum</i>
------------	------------------------------	--


Spezifikation 0-1111		Canalade dark (100 g)/ Canalade dark (100 g)			
Gültig ab/ valid from:	28.06.2017	Version / issue:	5	Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-013	

4. Allergene	Kategorie / category	Zutat / ingredient contained in the product	Kreuz-Kontamination / possible cross contamination
		Y= yes / N= no	Y= yes / N= no
1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen Glucosesirup auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glucosesirup auf Gerstenbasis, Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs / cereals with gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt)	N	Y
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / shellfishes and products	N	N
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / eggs and egg products	N	N
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse / fish and products	N	N
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / peanuts and products	N	N
6	Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse / soya and products	N	N
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose) / milk and dairy products (including lactose)	N	Y
8	Schalenfrüchte (Nüsse), d.h. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse / edible nuts and products (nuts, almonds)	N	Y
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / celery and products	N	N
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / mustard and products	N	N
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / sesame seed an products	N	N
12	Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben / Sulphur dioxide and sulphite which contains >10 mg/kg or >10 ml/l	N	N
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / lupine and products	N	N
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / molluscs and products	N	N

5. Mikrobiologische Grenzwerte	Mikrobiologische Grenzwerte / microbiological values	Einheit [KBE/g] / Unit [CFU/g]
	1.	Aerobe mesophile Keime / aerobic mesophilic bacteria
2.	Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ¹ /g
3.	Staphylococcus aureus	< 1 x 10 ¹ /g
4.	Hefen / yeast	< 5 x 10 ¹ /g
5.	Schimmel / mildew	< 5 x 10g
6.	Escherichia coli	< 1 x 10g
7.	Salmonellen / salmonella	negativ/250g

6. Zusammensetzung	Zusammensetzung u. Produktion / production and composition
	Die Schokolade Canalade dark enthält gerösteten und geschälten Hanfsamen. Sie besitzt einen Kakaogehalt von mindestens 70 %. / The chocolate Canalade dark contains roasted and dehulled hempseeds. The cocoa solids is at minimum 70 %.

7. Lagerbedingungen	Lagerbedingungen und Haltbarkeit / stock conditions and shelf life
	Lagertemperatur/ temperatur in stock: 4 - 18 °C
	Haltbarkeit bei den oben genannten Bedingungen / shelf life: 15 Monate / months
	Vor direktem Licht schützen! / Protect from direct light!

Spezifikation 0-1111		Canalade dark (100 g)/ Canalade dark (100 g)			
Gültig ab/ valid from:	28.06.2017	Version / issue:	5	Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-013	

8. Sensorik	Sensorik / sensory Aussehen / <i>appearance</i> :	dunkle Zartbitter-Schokolade mit gerösteten und geschälten Hanfsamen / <i>black chocolate with roasted and dehulled hempseeds</i>
	Geschmack / <i>flavour</i> :	nussig / <i>nutty</i>

9. Besonderheiten	Besonderheiten / characteristics	Kakao mindestens 70 % / <i>cocoa solids minimum 70 %</i>
-------------------	---	---

10. Verwendung	Verwendung / applications	Für den direkten Verzehr / <i>for the direct consumption</i>
----------------	----------------------------------	---

11. Anforderungen des Produktes	Das Produkt erfüllt folgende Anforderungen / The product meet the following requirements:	
	Biologisch / Organic	<input checked="" type="checkbox"/>
	Vegetarisch / Vegetarian	<input checked="" type="checkbox"/>
	Vegan / Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>
	GVO frei / GMO free	<input checked="" type="checkbox"/>
	Laktosefrei / Lactose free	<input checked="" type="checkbox"/>
	Nanopartikelfrei / Nanoparticles free	<input checked="" type="checkbox"/>
	Bestrahlungsfrei / Radiation free	<input checked="" type="checkbox"/>

12. Allgemeine Erklärung	Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen
	Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU-Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und des Gentechnikgesetzes (GenTG) gekennzeichnet werden.
	Allgemeine Erklärung
	Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den geltenden Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), allen gültigen europäischen Gesetzen und deren Folgeverordnungen, sowie der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV). Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP-/HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden, die Ware ist somit frei von Fremdkörpern, soweit technologisch möglich.
	Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen, unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.
	Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann. Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.