







Spezifikation 0-1011		Canalade milk (100 g)/ Canalade milk (100 g)			
Gültig ab/ valid from:	28.06.2017	Version / issue:	5	Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-013	

1. Produktbezeichnung	 	<h2>Produkt Spezifikation</h2>	
		Artikel- Bezeichnung / product name: Artikelnummer / order number: Herkunft / origin: Gebindeanzahl / containersize: EAN: EAN-Gebinde:	0-1011 Canalade milk k.b.A. / <i>Canalade milk certified organic</i> 0-1011 Deutschland 10 4 030 414 00030 9 4 030 414 06030 3

2. Nährwertangaben	Nährstoffe / nutrients	g/100g
	Fett / fat	41,1
	davon / of which:	
	- gesättigte Fettsäuren / saturated fats	22,2
	- ungesättigte Fettsäuren / unsaturated fats	77,8
	Kohlenhydrate / carbohydrates	43,4
	- davon Zucker / of which sugar	42,6
	Ballaststoffe (gesamt) / dietary fiber (total)	2,61
	Eiweiß / protein	9,8
	Salz / salt	0,21
	Energiewert/ energy value	2441 kJ / 587 kcal

3. Zutaten	Zutaten / ingredients	Roh-Rohrzucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, 12 % Hanfsamen geschält, Kakaomasse, Sahnepulver, Magermilchpulver, Bourbon Vanille-Extrakt, Kakao mindestens 33 %, Milchbestandteil mindestens 22 % / raw cane sugar, cacao butter, whole milk powder, 12 % shelled hempseeds, cocoa mass, cream powder, skimmed milk powder, boubon vanilla extract, cocoa solids minimum 33 %, milk solids minimum 22 %
------------	------------------------------	--


Spezifikation 0-1011		Canalade milk (100 g)/ Canalade milk (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)	Y	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 milk enthält gerösteten und geschälten Hanfsamen. Sie besitzt einen Kakaogehalt von mindestens 33 %. / The chocolate Canalade milk contains roasted and dehulled hempseeds. The cocoa solids is at minimum 33 %.

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 0-1011		Canalade milk (100 g)/ Canalade milk (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> :	braune Vollmilch-Schokolade mit gerösteten und geschälten Hanfsamen / <i>brown milk chocolate with roasted and dehulled hempseeds</i>
	Geschmack / <i>flavour</i> :	nussig / <i>nutty</i>

9. Besonderheiten	Besonderheiten / characteristics	
		Kakao mindestens 33 % / <i>Cocoa solids minimum 33 %</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"/>
	GVO frei / GMO 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.