

**Kokoschips**

Artikel-Nr.	147
Beschreibung (kann je nach Bedingungen variieren):	Arttypisch weißliche, getrocknete Kokoschips unterschiedlicher Größe mit braunem Rand.
Lieferant/Adresse:	Seeberger GmbH, Hans-Lorensen-Str. 36, 89079 Ulm
Lieferant Land:	Deutschland
Tel.:	+49 731 4093-0
Fax:	+49 731 4093-665000
Mail:	info@seeberger.de
Anbauland (kann je nach Bedingungen variieren):	Elfenbeinküste, Ghana
Ursprungsland (kann je nach Bedingungen variieren):	Elfenbeinküste, Ghana
Verschiedene Verpackungsarten:	12 x 110 g Doypack
Mindesthaltbarkeitsdatum in Monaten:	9
Restlaufzeit in Monaten:	6
Lagerbedingungen:	Vor Wärme und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.
Sonstige Verpackungshinweise:	Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Produktinformationen:

Legalbezeichnung:	Kokoschips, getrocknet
Zutatenliste	Kokoschips getrocknet
Zusatzstoffe:	keine
Allergene laut Rezeptur:	keine
Mögliche Allergenspuren:	keine
Warnhinweise:	keine
Sonstige Hinweise:	Die Füllhöhe ist technisch bedingt.



Zubereitung: n.z.

Nährwerte (Diese Angaben unterliegen natürlichen Schwankungen):

Nährwerte / Nutrients values	pro 100 g / per 100 g
Brennwert / energy	2841 kJ
Brennwert / energy	690 kcal
Fett / fat	67 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	61 g
Kohlenhydrate / carbohydrate	5,0 g
davon Zucker / of which sugars	5,0 g
Eiweiß / protein	8,4 g
Salz / salt	0,10 g

Mikrobiologie:

Mikrobiologie / Microbiology	Richtwert / Guide value	Warnwert / Warning value	Methode / Method
Aerobe mesophile Keimzahl / aerobic colony count [cfu/g]	<= 100 000	-	ISO 4833-1
Enterobacteriaceae [cfu/g]	<= 1 000	<= 10 000	ISO 21528-2
E. coli [cfu/g]	<= 10	<= 100	ISO 16649-2
Salmonella [negativ in ... g] / Salmonella [negative in ... g]	-	125	ISO 6579
Schimmelpilze / moulds [cfu/g]	<= 10 000	-	ISO 21527-2

Sensorik

Aussehen:	elfenbeinfarbene, längliche Kokoschips mit brauner Samenhaut
Geruch:	arttypisch, aromatisch
Geschmack:	arttypisch, leicht ölig
Konsistenz	knackig, mehlig



Sonstiges

Sonstige Informationen:	Die Ware ist frei von augenfälligen Verunreinigungen, Fremdgerüchen, Schädlingsbefall und Schimmel. Die verwendeten Mengen an Zusatzstoffen, evtl. Kontaminationen mit Mykotoxinen und Schwermetallen und evtl. Rückstände an Pflanzenschutzmitteln liegen unterhalb der in den jeweiligen Verordnungen festgelegten Höchstwerte. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Es werden keine bestrahlten Lebensmittel und Zutaten verwendet. Das Produkt ist nach derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu genetisch veränderten Lebensmitteln (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003) nicht kennzeichnungspflichtig. Die Waren werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung und den HACCP- Richtlinien gelagert, verarbeitet, verpackt und transportiert. Die Packungen sind optisch einwandfrei. Die einschlägigen Bestimmungen zu Lebensmittelbedarfsgegenständen werden eingehalten. Insbesondere liegen uns die Konformitätsbescheinigungen der Lebensmittelbedarfsgegenstände vor. Die Kennzeichnung erfolgt gemäß den jeweiligen Verordnungen. Die Chargen-Rückverfolgung ist gewährleistet.
-------------------------	---

Gültigkeit

Gültig ab: (JJJJ-MM-TT)	2026-01-12
Ersetzt Version vom: (JJJJ-MM-TT)	2025-01-24
Erstellt von:	Lebensmittelrecht /-kunde
Freigegeben von:	Produktmanagement
Hinweis:	Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Fertigwarenspezifikationen

Daten	
Artikelnummer	147 DE
Bemerkung	Revision nach Relaunch
Gültig ab	12.01.2026
Vorgängerversion als ungültig deklarieren?	0

Freigabe	
Freigabe	Genehmigen
Kommentar	
Freigeber	vig

QM Ablage DocuWare	
Ablage	Ablegen
Freigeber	

Kommentare	
Benutzername	
-	