

ARTIKELNUMMER **12139999**
AUSGABE VOM 10.09.2019

PRODUKTDATEN

EIGENSCHAFTEN

LÄNGE (CA.)	125 mm
DURCHMESSER (CA.)	48 mm
GEWICHT / STÜCK (CA.)	13,0 g
FARBE	Goldbraun
GESCHMACK	Süß, unverdorben, arteigen

ZUTATEN

(IN ABSTEIGENDER REIHENFOLGE) **Weizenmehl, Zucker, Kokosfett, Weizenfaser, Emulgator: Sojalecithine, Sojaöl, Aroma, Salz, Trennmittel: E504, Farbstoff: E150c**

Außer den angegebenen Zutaten sind keine sonstigen Farb-, Hilfs- oder Trägerstoffe enthalten.

ERNÄHRUNGSFORM

Vegan

MINDESTHALTBARKEIT

18 Monate bei optimaler Lagerung. Siehe Etikett.

RESTLAUFZEIT

6 Monate

OPTIMALE LAGERUNG

< 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel

EAN-CODE

4001999001463

ZOLLTARIFNUMMER

19053299

VERPACKUNGSDATEN

INHALT

STÜCK / KARTON	500
GEWICHT INHALT (CA.)	6.500 g

KARTON

L X B X H	505 x 280 x 300 mm
GEWICHT KARTONAGEN (CA.)	1.080 g
GEWICHT PLASTIK (CA.)	31 g

LAGERUNG

KARTON / LAGE	6
LAGE / PALETTE	6
KARTON / PALETTE	36

HERSTELLERERKLÄRUNG

Wir bestätigen, dass dieses Produkt den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften einschließlich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen entspricht.

Unser HACCP - System ist zertifiziert und entspricht den Anforderungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004.



ANALYTISCHE WERTE

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE ANALYSE

<u>UNTERSUCHUNGEN:</u>	<u>ERGEBNISSE:</u>
Brennwert, berechnet / 100g	1,685 kJ
Brennwert, berechnet / 100g	398 Kcal
Fettgehalt	3,66 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,52 %
Kohlenhydrate, berechnet	80,80 %
davon Zucker	31,80 %
Ballaststoffe	4,35 %
Eiweiß-/Proteingehalt	8,24 %
Natrium / Salz, berechnet	0,01 / 0,03 %
Mineralstoffgehalt (Asche)	0,81 %
Wassergehalt	2,10 %

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSE

<u>UNTERSUCHUNGEN:</u>	<u>ERGEBNISSE in KBE:</u>
Aerobe Keimzahl /g	< 1.000
Escherichia coli /g	< 10
Koagulase positive Staphylokokken /g	< 10
Präsumtive Bacillus cereus /g	< 100
Hefen /g	< 100
Schimmelpilze /g	< 100
Listeria monocytogenes /g (quantitativ)	nicht nachweisbar
Salmonellen in 25g	nicht nachweisbar

ARTIKELNUMMER **12139999**
 AUSGABE VOM 10.09.2019

ALLERGENLISTE

	enthalten	Art des Allergens
Allergen:	ja / nein	Grund
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja	Weizenmehl Rezept
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	1)
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja	Sojalecithin, Sojaöl Rezept
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	nein	1)
Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, etc.	nein	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Schwefeloxid und Sulphite	nein	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	

Die Allergenliste entspricht den in der Richtlinie 2007/68/EG der Kommission unter Anhang IIIa angeführten Zutaten.

1) Eine Kreuzkontamination mit dieser allergenen Zutat ist möglich.