

## Halbsüße 47 (8)

ARTIKELNUMMER **14089999**

AUSGABE VOM 02.12.2020

### PRODUKTDATEN

#### EIGENSCHAFTEN

LÄNGE (CA.)	<b>115 mm</b>
DURCHMESSER (CA.)	<b>47 mm</b>
GEWICHT / STÜCK (CA.)	<b>5,2 g</b>
FARBE	<b>Beigebraun</b>
GESCHMACK	<b>Halbsüß, unverdorben, arteigen</b>

<b><u>ZUTATEN</u></b>	(IN ABSTEIGENDER REIHENFOLGE)	<b>Weizenmehl, Zucker, Weizenstärke, Kokosfett, Emulgator: Sojalecithine, Backtriebmittel: E500, Salz, Aroma, Farbstoff: E150c, Backtriebmittel: E503</b>
-----------------------	-------------------------------	---

#### ERNÄHRUNGSFORM

**Vegan**

#### MINDESTHALTBARKEIT

**18 Monate bei optimaler Lagerung. Siehe Etikett.**

#### RESTLAUFZEIT

**6 Monate**

#### OPTIMALE LAGERUNG

**< 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel**

#### EAN-CODE

**4001999000398**

#### ZOLLTARIFNUMMER

**19053299**

### VERPACKUNGSDATEN

<b><u>INHALT</u></b>	STÜCK / KARTON	<b>800</b>
	GEWICHT INHALT (CA.)	<b>4.160 g</b>

<b><u>KARTON</u></b>	L X B X H	<b>505 x 280 x 300 mm</b>
	GEWICHT KARTONAGEN (CA.)	<b>546 g</b>
	GEWICHT PLASTIK (CA.)	<b>32 g</b>

<b><u>LAGERUNG</u></b>	KARTON / LAGE	<b>6</b>
	LAGEN / PALETTE	<b>6</b>
	KARTON / PALETTE	<b>36</b>

# Halbsüße 47 (8)

ARTIKELNUMMER **14089999**

AUSGABE VOM 02.12.2020

## HERSTELLERERKLÄRUNG

Wir bestätigen, dass wir über ein zertifiziertes HACCP-System gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verfügen.

Dieses Produkt wird nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften produziert, im Speziellen sind dies:

- (EG) Nr. 1829/2003 – gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel
- (EG) Nr. 1830/2003 – Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von GVOs
- (EG) Nr. 1935/2004 – Verpackungen für Lebensmittel
- (EG) Nr. 1441/2007 – mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- (EU) 2017/2158 – Acrylamidgehalt in Lebensmitteln
- LMBestV/2000 – Lebensmittelbestrahlungsverordnung



## ANALYTISCHE WERTE

### CHEMISCH-PHYSIKALISCHE ANALYSE

UNTERSUCHUNGEN:	ERGEBNISSE:
Brennwert, berechnet /100g	1,745 kJ
Brennwert, berechnet /100g	413 Kcal
Fettgehalt	4,79 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,90 %
Kohlenhydrate, berechnet	81,10 %
davon Zucker	9,00 %
Ballaststoffe	3,86 %
Eiweiß-/Proteingehalt	9,31 %
Natrium / Salz, berechnet	0,14 / 0,35 %
Mineralstoffgehalt (Asche)	0,96 %
Wassergehalt	0,50 %

### MIKROBIOLOGISCHE ANALYSE

UNTERSUCHUNGEN:	ERGEBNISSE in KBE:
Aerobe Keimzahl /g	< 10
Escherichia coli /g	< 1
Koagulase positive Staphylokokken /g	< 10
Präsumtive Bacillus cereus /g	< 10
Hefen /g	< 10
Schimmelpilze /g	< 10
Listeria monocytogenes /g (quantitativ)	nicht nachweisbar
Salmonellen in 25g	nicht nachweisbar

ARTIKELNUMMER **14089999**  
 AUSGABE VOM 02.12.2020

**ALLERGENLISTE**

	<b>enthalten</b>	<b>Art des Allergens</b>
<b>Allergen:</b>	<b>ja / nein</b>	<b>Grund</b>
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja	Weizenmehl, Weizenstärke 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 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.