

PCO Artikelpass

| |
|----------------------|
| Datum: 09.12.2014 |
|----------------------|

| |
|---|
| Diese Produktinformation widerruft und erneuert alle vorangegangenen Informationen über dieses Produkt. |
|---|

| | |
|---------------------------|---|
| Artikelnummer | 5700013 |
| Artikelbezeichnung | Nuss- und Fruchtemix schokoliert 150 g |
| Artikelnummer | 5700113 |
| Artikelbezeichnung | Nuss- und Fruchtemix schokoliert 20 x 150 g |

| | |
|-------------------|--|
| 1. Zutaten | Milchschokolade (Zucker, Kakaomasse, Vollmilchpulver (Laktose) , Kakaobutter, Molkenpulver (Laktose, Milch) , Emulgator: E322 (Soja), natürliches Vanillearoma), Weisse Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver (Laktose) , Molkepulver (Laktose, Milch), Emulgator: E322 (Soja), natürliches Vanillearoma), Erdnüsse , Rosinen (Rosinen, Palmöl), dunkle Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: E322 (Soja), natürliches Vanillearoma), Mandeln, Haselnüsse , Bananen, Zucker, Kokosnussöl, Überzugsmittel: E414, E904; Glukosesirup, Palmöl, Bananenaroma |
|-------------------|--|

| | | |
|---|---------------------------------|--------------------------|
| 2. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g | Energie in kJ/ kcal pro 100g | 2145,8 kJ/ 512,4 kcal |
| | Fett (g) | 30,3 g |
| | davon gesättigte Fettsäuren (g) | 13,7 g |
| | Kohlenhydrate (g) | 50,2 g |
| | davon Zucker (g) | 44,4 g |
| | Ballaststoffe (g) | 3,7 g |
| | Eiweiß (g) | 8,7 g |
| | Salz (g) | 0,18 g |

| | |
|-------------------------------|--|
| 3. Verkehrsbezeichnung | Nuss- und Fruchtemix, ummantelt mit Schokolade |
|-------------------------------|--|

| | | |
|----------------------------|--------------|--|
| 3.1 Chemische Daten | Feuchtigkeit | |
|----------------------------|--------------|--|

| | | |
|----------------------------------|------------|--|
| 3.2 Sensorische Parameter | Aussehen | |
| | Geruch | |
| | Geschmack | |
| | Konsistenz | |

| | | |
|-----------------------------------|-----------------------|-------------------|
| 3.3 Mikrobiologische Daten | Gesamtkeimzahl | max. 10.000 cfu/g |
| | Salmonellen | neg/25 g |
| | Hefen | max. 1.000 cfu/g |
| | Schimmel | max. 1.000 cfu/g |
| | Enterobacteriaceae | max. 100 cfu/g |
| | E.-coli | |
| | Staphylococcus Aureus | max. 100 cfu/g |

| | | |
|--|--|--|
| 4. Allergene | | enthalten: |
| | Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | in Spuren |
| | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | Nein |
| | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | Nein |
| | Eier und Eierzeugnisse | Nein |
| | Fisch und Fischerzeugnisse | Nein |
| | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | Ja |
| | Sojabohnen und Sojaerzeugnisse | Ja |
| | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | Ja |
| | Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) | Ja |
| | Sellerie und Sellerieerzeugnisse | Nein |
| | Senf und Senferzeugnisse | Nein |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | Nein | |
| Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10mg/l) | Nein | |
| Lupinen und Lupinenerzeugnisse | Nein | |
| 5. Mindesthaltbarkeit /Lagerung | MHD ab Herstellung | 12 Monate |
| | Restlaufzeit | 4 Wochen |
| | Lagerbedingungen | dunkel lagern, Temperatur: 15-18 °C, Luftfeuchtigkeit: <60 % |
| | Verbrauch nach Öffnung | |
| 6. Logistik | Einheit pro Tiegel | 150 g |
| | 5700013 | |
| | Einheit pro Tiegel | 150 g |
| | 5700113 | Tiegel pro Karton 20 x 150 g |
| 7. Geeignet für spezielle Ernährung | für Vegetarier | Ja |
| | für Veganer | Nein |
| 8. Sonstiges | | |
| 9. GMO | GMO Zutaten sind nicht vorhanden | |