

PCO Artikelpass

| |
|----------------------|
| Datum: 17.12.2014 |
|----------------------|

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

| | |
|---------------------------|---|
| Artikelnummer | 5700014 |
| Artikelbezeichnung | Mandeln schokoliert, weiß gepudert 150 g Tiegel |
| Artikelnummer | 5700114 |
| Artikelbezeichnung | Mandeln schokoliert, weiß gepudert 20 x 150 g |

| | |
|-------------------|--|
| 1. Zutaten | Milchschokolade (Zucker, Kakaomasse, Vollmilchpulver (Laktose) , Kakaobutter, Molkepulver (Laktose, Milch) , Emulgator: E322 (Soja), natürliches Vanillearoma), Mandeln , Zucker, Überzugsmittel: E414; Glukosesirup, getrockneter Glukosesirup. |
|-------------------|--|

| | | |
|---|---------------------------------|--------------------------|
| 2. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g | Energie in kJ/ kcal pro 100g | 2209,2 kJ/ 527,6 kcal |
| | Fett (g) | 33,7 g |
| | davon gesättigte Fettsäuren (g) | 12,6 g |
| | Kohlenhydrate (g) | 44,5 g |
| | davon Zucker (g) | 42,3 g |
| | Ballaststoffe (g) | 4,9 g |
| | Eiweiß (g) | 10,3 g |
| | Salz (g) | 0,19 g |

| | |
|-------------------------------|--|
| 3. Verkehrsbezeichnung | |
|-------------------------------|--|

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

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

| | | |
|-----------------------------------|-----------------------|------------------|
| 3.3 Mikrobiologische Daten | Gesamtkeimzahl | max. 10000 cfu/g |
| | Salmonellen | neg/25 g |
| | Hefen | max. 1000 cfu/g |
| | Schimmel | max. 1000 cfu/g |
| | Enterobacteriaceae | max. 100 cfu/g |
| | 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 | in Spuren |
| | | 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 | |
| | 5700014 | | |
| | Einheit pro Tiegel | 150 g | |
| 5700114 | Tiegel pro Karton | 20 x 150 g | |
| 7. Geeignet für spezielle Ernährung | für Vegetarier | Ja | |
| | für Veganer | Nein | |
| 8. Sonstiges | | | |
| 9. GMO | Keine GMO Zutaten enthalten. | | |