

Hippen 10cm VENEZIA medio

ARTIKELNUMMER
VERSION VOM

220
01.02.2013

VERPACKUNGSDATEN

<u>KARTON</u>	L x B x H GEWICHT VERPACKUNG (CA.)	363 x 298 x 305 mm 1.224 g
<u>INHALT</u>	STÜCK / KARTON GEWICHT INHALT (CA.)	1.200 4.800 g
<u>LAGERUNG</u>	KARTON / LAGE LAGEN / PALETTE KARTON / PALETTE	8 5 40
<u>OPTIMALE LAGERUNG</u>		< 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel
<u>MINDESTHALTBARKEIT</u>		18 Monate bei optimaler Lagerung. Siehe Etikett.
<u>EAN-CODE</u>		4001999000220
<u>ZOLLTARIFNUMMER</u>		19053299

PRODUKTDATEN

<u>ZUTATEN</u>	(IN ABSTEIGENDER REIHENFOLGE)	Weizenmehl, Zucker, Fruchtzucker, Eigelbpulver, Emulgator: Sojalecithin IP, Sahnepulver, Aroma, Salz, Kakao
		Außer den angegebenen Zutaten sind keine sonstigen Farb-, Hilfs- oder Trägerstoffe enthalten.

EIGENSCHAFTEN

LÄNGE (CA.)	100 mm
DURCHMESSER (CA.)	14 mm
GEWICHT / STÜCK (CA.)	4,0 g
FARBE	Beigebraun
GESCHMACK	Süß, unverdorben, arteigen

Hippen 10cm VENEZIA medio

ARTIKELNUMMER **220**
 VERSION VOM 01.02.2013

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

UNTERSUCHUNGEN:	ERGEBNISSE:
Brennwert, berechnet /100g	1.708 kJ
Brennwert, berechnet /100g	403 Kcal
Fettgehalt	2,80 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,37 %
Kohlenhydrate, berechnet	85,80 %
davon Zucker	45,10 %
Ballaststoffe	1,70 %
Eiweiß-/Proteingehalt	7,76 %
Natrium / Salz, berechnet	0,06 / 0,15 %
Mineralstoffgehalt (Asche)	0,65 %
Wassergehalt	1,30 %

Ergebnisse laut Prüfbericht der QHP Life Science GmbH, D-Bönen vom 25.06.2014.

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSE

UNTERSUCHUNGEN:	ERGEBNISSE in KBE:
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

Ergebnisse laut Prüfbericht des BAV Institutes, D-Offenburg vom 07.10.2013.

ARTIKELNUMMER **220**
 VERSION VOM 01.02.2013

ALLERGENLISTE

	enthalten	Art des Allergens
Allergen:	ja / nein	Grund
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja	Weizen Rezept
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja	Eigelbpulver Rezept
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)	ja	Sahnepulver Rezept
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.