

Hippen 16 (110)

Artikelnummer **18119999**

Ausgabe vom 10.05.2022 (Version 45)

Produktdaten

Eigenschaften	Länge (ca.)	160 mm
	Druchmesser (ca.)	11 mm
	Gewicht / Stück (ca.)	5,0 g
	Farbe	Beigebraun
	Geschmack	Süß, unverdorben, arteigen

Zutaten (in absteigender Reihenfolge) **Weizenmehl, Zucker, Fruchtzucker, Emulgator: Sojalecithine, Sahnepulver, Eigelbpulver, Aroma, Salz**

Ernährungsform	Vegetarisch
Mindesthaltbarkeit	540 Tage bei optimaler Lagerung. Siehe Etikett.
Restlaufzeit	180 Tage
Optimale Lagerung	< 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel
EAN-Code	4001999008110
Zolltarifnummer	19053299

Verpackungsdaten

Inhalt	Stück / Karton	1500
	Gewicht Inhalt (ca.)	7,500 kg
Karton	L x B x H	57,6 x 33,7 x 28,0 cm
	Gewicht Kartonagen (ca.)	1,745 kg
	Gewicht Kunststoffe (ca.)	0,109 kg
	Gewicht Weißbleche (ca.)	0,000 kg
Lagerung	Karton / Lage	4
	Lagen / Palette	6
	Karton / Palette	23

Herstellereklärung

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
- LMBeStrV/2000 – Lebensmittelbestrahlungsverordnung



Analytische Werte

Chemisch-Physikalische Analyse

Untersuchungen	Ergebnisse
Brennwert, berechnet / 100g	1716 kJ
Brennwert, berechnet / 100g	405 Kcal
Fettgehalt	3,50 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,30 %
Kohlenhydrate, berechnet	85,10 %
davon Zucker	42,60 %
Ballaststoffe	2,62 %
Eiweiß-/Proteingehalt	6,97 %
Natrium / Salz, berechnet	0,00 / 0,19 %
Mineralstoffgehalt (Asche)	0,78 %
Wassergehalt	0,99 %

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)	n. n.
Salmonellen in 25g	n. n.

Allergenliste

Allergen	enthalten	Art des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Eigelbpulver
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Sojalecithine
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	Ja	Sahnepulver
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	

1) Eine Kreuzkontamination mit dieser allergenen Zutat ist möglich.

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