

Böden 60 (26)

ARTIKELNUMMER **20469999**

AUSGABE VOM 22.03.2019

PRODUKTDATEN

EIGENSCHAFTEN

LÄNGE (CA.)	mm
DURCHMESSER (CA.)	60 mm
GEWICHT / STÜCK (CA.)	1,2 g
FARBE	Beigebraun
GESCHMACK	Neutral, unverdorben, arteigen

ZUTATEN	(IN ABSTEIGENDER REIHENFOLGE)	Weizenmehl, Kartoffelstärke, Süßmolkenpulver, Salz, Palmfett, Emulgator: Sojalecithin, Kakaopulver stark entölt, Karamellzuckersirup, Trennmittel: E504, natürliches Vanille-Aroma, Backtriebmittel: E500, Antioxidationsmittel: E300
----------------	-------------------------------	--

ERNÄHRUNGSFORM

Lacto-vegetarisch

MINDESTHALTBARKEIT

24 Monate bei optimaler Lagerung. Siehe Etikett.

RESTLAUFZEIT

6 Monate

OPTIMALE LAGERUNG

< 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel

EAN-CODE

4002430003060

ZOLLTARIFNUMMER

19053299

VERPACKUNGS DATEN

INHALT	STÜCK / KARTON	1.000
	GEWICHT INHALT (CA.)	1.200 g

KARTON	L x B x H	463 x 293 x 116 mm
	GEWICHT KARTONAGEN (CA.)	246 g
	GEWICHT PLASTIK (CA.)	18 g

LAGERUNG	KARTON / LAGE	6
	LAGEN / PALETTE	17
	KARTON / PALETTE	102

Böden 60 (26)

ARTIKELNUMMER **20469999**
 AUSGABE VOM 22.03.2019

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
- LMBestrV/2000 – Lebensmittelbestrahlungsverordnung



ANALYTISCHE WERTE

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE ANALYSE

UNTERSUCHUNGEN:	ERGEBNISSE:
Brennwert, berechnet /100g	1.666 KJ
Brennwert, berechnet /100g	393 Kcal
Fettgehalt	1,80 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,40 %
Kohlenhydrate, berechnet	81,00 %
davon Zucker	2,00 %
Ballaststoffe	3,70 %
Eiweiß-/Proteingehalt	12,00 %
Natrium / Salz, berechnet	0,14 / 0,35 %
Mineralstoffgehalt (Asche)	%
Wassergehalt	4,00 %

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSE

UNTERSUCHUNGEN:	ERGEBNISSE in KBE:
Aerobe Keimzahl /g	< 1.000.000
Escherichia coli /g	< 10
Koagulase positive Staphylokokken /g	< 100
Präsumtive Bacillus cereus /g	< 100
Hefen /g	< 1.000
Schimmelpilze /g	< 1.000
Listeria monocytogenes /g (quantitativ)	nicht nachweisbar
Salmonellen in 25g	nicht nachweisbar

Böden 60 (26)

 ARTIKELNUMMER **20469999**

AUSGABE VOM 22.03.2019

ALLERGENLISTE

	enthalten	Art des Allergens
Allergen:	ja / nein	Grund
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja	Weizenmehl 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)	ja	Süßmolkenpulver 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.

1) Eine Kreuzkontamination mit dieser allergenen Zutat ist möglich.