

# Hippen 8 (120)

ARTIKELNUMMER **18129999**  
 AUSGABE VOM 13.08.2020

## PRODUKTDATEN

### EIGENSCHAFTEN

LÄNGE (CA.)	<b>80 mm</b>
DURCHMESSER (CA.)	<b>11 mm</b>
GEWICHT / STÜCK (CA.)	<b>2,4 g</b>
FARBE	<b>Beigebraun</b>
GESCHMACK	<b>Süß, unverdorben, arteigen</b>

**ZUTATEN** (IN ABSTEIGENDER REIHENFOLGE) **Weizenmehl, Zucker, Fruchtzucker, Emulgator: Sojalecithine, Sahnepulver, Eigelbpulver, Aroma, Salz, Kakao**

**ERNÄHRUNGSFORM** **Ovo-lacto-vegetarisch**

**MINDESTHALTBARKEIT** **18 Monate bei optimaler Lagerung. Siehe Etikett.**

**RESTLAUFZEIT** **6 Monate**

**OPTIMALE LAGERUNG** **< 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel**

**EAN-CODE** **4001999007120**

**ZOLLTARIFNUMMER** **19053299**

## VERPACKUNGSDATEN

**INHALT**

STÜCK / KARTON	<b>1.980</b>
GEWICHT INHALT (CA.)	<b>4.752 g</b>

**KARTON**

L x B x H	<b>363 x 298 x 305 mm</b>
GEWICHT KARTONAGEN (CA.)	<b>1.009 g</b>
GEWICHT PLASTIK (CA.)	<b>90 g</b>

**LAGERUNG**

KARTON / LAGE	<b>8</b>
LAGEN / PALETTE	<b>5</b>
KARTON / PALETTE	<b>40</b>

# Hippen 8 (120)

ARTIKELNUMMER **18129999**  
AUSGABE VOM 13.08.2020

## 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
- LMBestV/2000 – Lebensmittelbestrahlungsverordnung



## ANALYTISCHE WERTE

### CHEMISCH-PHYSIKALISCHE ANALYSE

UNTERSUCHUNGEN:	ERGEBNISSE:
Brennwert, berechnet /100g	1,716 kJ
Brennwert, berechnet /100g	405 Kcal
Fettgehalt	3,51 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,30 %
Kohlenhydrate, berechnet	85,10 %
davon Zucker	42,60 %
Ballaststoffe	2,62 %
Eiweiß-/Proteingehalt	6,97 %
Natrium / Salz, berechnet	0,07 / 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)	nicht nachweisbar
Salmonellen in 25g	nicht nachweisbar

ARTIKELNUMMER **18129999**  
 AUSGABE VOM 13.08.2020

## 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	ja	Eigelbpulver Rezept
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	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.