



Quality Department

15/12/2017

1 2

Technische Daten

Produkt : Coeur Noir Violette & Vanille

4346

Zutaten : Kakaomasse, Zucker, **Milch**creme, Glukosesirup, Honig, Invertzucker, Sorbitsirup, Kakaobutter, Emulgator (**Sojalecithin**), Aromastoffe, Säuerungsmittel (Zitronensäure)

Mit : Zartbitterschokolade (mind. 70% Kakao) : Kakaomasse, Zucker, mageres Kakaopulver, Emulgator: Sojalecithin

Nährwertdeklaration

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
			%ETD			2 Pralinen (20g) %ETD
Energie	1815	kJ	21	363	kJ	4
Energie	434	kcal	21	86	kcal	4
Fett	23	g	33	4	g	6
davon gesättigte Fettsäuren	13	g	67	2	g	13
Kohlenhydrate	50	g	19	10	g	3
davon Zucker	42	g	47	8	g	9
Ballaststoffe	5	g	19	1	g	3
Eiweiß	3	g	7	0	g	1
Salz	0	g	0	0	g	0

Microbiological Konformität

Allergene :

als Inhaltsstof

Soja, Milch

Durch Kreuzkontaminatic

Eier, Nüsse

GVO :

Das Produkt kommt nicht von genetisch veränderten Organismus. Es ist nicht erforderlich, die GVO-Kennzeichnung (EG Nr 1829/2003 und 1830/2003)

Strahlung:

Dass Produkt ist nichtdurch Bestrahlung behandelt wurden



Quality Department

15/12/2017

2 2

Technische Daten

Mikrobiologie

	m/g	M/g
Gesamt Keime	10.000	100.000
Hefen	1.000	10.000
Schimmel	1.000	10.000
Coliforme	10	100
Staphylococcus	100	100
Salmonellae	abwesend/25g	

Haltbar bis & Lagerbedingungen :

Mindestlebensdauer : 49 Tage

Gegen Licht geschützt, an einer trocknen Stelle zwischen 15°C und 18°C lagern