



Quality Department

15/12/2017

1 2

Technische Daten

Produkt : Coeur fruit de la passion

4345

Zutaten : Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Glukose-Fructose-Sirup, **Milch**creme, Glukosesirup, Invertzucker, Sorbitsirup, Fruchtsaft konzentriert Leidenschaft, Farbstoffe : Färberdistel, Emulgator (**Sojalecithin**), Aromastoffe, Zitronensaftkonzentrat, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Gemüsekonzentrat (Rettich, schwarze Johannisbeere), Geliermittel (Pektin)

Mit : Weißer Schokolade (mind. 22% Milchtrockenmasse) : Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator: Sojalecithin, natürliches Vanille-Aroma

Nährwertdeklaration

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
		%ETD			2 Pralinen (20g) %ETD	
	=====			=====		
Energie	1965	kJ	23	393	kJ	4
Energie	470	kcal	23	94	kcal	4
Fett	24	g	34	4	g	6
davon gesättigte Fettsäuren	14	g	72	2	g	14
Kohlenhydrate	58	g	22	11	g	4
davon Zucker	54	g	60	10	g	12
Ballaststoffe	0	g	0	0	g	0
Eiweiß	4	g	8	0	g	1
Salz	0.1	g	3	0	g	0
	=====			=====		

Microbiological Konformität

Allergene :

als Inhaltsstoff

Soja, Milch

Durch Kreuzkontamination

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 nicht durch 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