



Quality Department

17/11/2017

1 2

Technische Daten

Produkt : Lingot Café Bitter

39

Zutaten : Zucker, Kakaomasse, **Butter**, Kakaobutter, **Haselnüsse**, Vollmilchpulver, Glukosesirup, Emulgator (**Sojalecithin**), Kaffee, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Aroma (natürliches Vanillearoma)

Mit : Zartbitterschokolade (mind. 54% Kakao) : Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**

Nährwertdeklaration

| | ===== Pro 100 g ===== | | | ===== Pro Portion ===== | | |
|-----------------------------|-----------------------|------|------|-------------------------|------|--------------------------|
| | | | %ETD | | | 2 Pralinen (29g) %ETD |
| Energie | 2139 | kJ | 25 | 620 | kJ | 7 |
| Energie | 511 | kcal | 25 | 148 | kcal | 7 |
| Fett | 33 | g | 47 | 9 | g | 13 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 19 | g | 96 | 5 | g | 28 |
| Kohlenhydrate | 44 | g | 17 | 12 | g | 4 |
| davon Zucker | 41 | g | 45 | 11 | g | 13 |
| Ballaststoffe | 6 | g | 21 | 1 | g | 6 |
| Eiweiß | 4 | g | 9 | 1 | g | 2 |
| Salz | 0 | g | 0 | 0 | g | 0 |

Microbiological Konformität

Allergene :

als Inhaltsstof

Soja, Milch, Nüsse

Durch Kreuzkontaminatic

Gluten, Eier

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

17/11/2017

2 2

Technische Daten

Mikrobiologie

| | m/g | M/g |
|----------------|--------------|------------|
| Gesamt Keime | 10.000 | 100.000 |
| Hefen | 1.000 | 50.000 |
| Schimmel | 1.000 | 50.000 |
| Coliforme | 100 | 1.000 |
| Staphylococcus | 100 | 1.000 |
| Salmonellae | abwesend/25g | |

Haltbar bis & Lagerbedingungen :

Mindestlebensdauer : 49 Tage

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