



Quality Department

17/11/2017

1 2

## Technische Daten

Produkt : Délice lait

53

**Zutaten :** Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, **Milch**creme, Kokosraspeln, Glukosesirup, Emulgator (**Sojalecithin**), gezuckerte Kondens**milch**, Aromastoffe (natürliches Aroma, natürliches Vanillearoma), Invertase, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)

**Mit :** Milchschokolade (mind. 30% Kakao) : Zucker, Voll**milch**pulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: **Sojalecithin**, natürliches Vanille-Aroma

## Nährwertdeklaration

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
			%ETD			2 Pralinen (27g) %ETD
	=====			=====		
Energie	2139	kJ	25	577	kJ	6
Energie	511	kcal	25	138	kcal	6
Fett	29	g	42	8	g	11
davon gesättigte Fettsäuren	18	g	91	4	g	24
Kohlenhydrate	53	g	20	14	g	5
davon Zucker	51	g	57	14	g	15
Ballaststoffe	1	g	6	0	g	1
Eiweiß	6	g	12	1	g	3
Salz	0.1	g	3	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

17/11/2017

2 2

## Technische Daten

### **Mikrobiologie**

	<b>m/g</b>	<b>M/g</b>
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