



Quality Department

15/12/2017

1 2

Technische Daten

Produkt : Mendant Weiße

2468

Zutaten : Zucker, Rosinen, Vollmilchpulver, Kakaobutter, **Mandeln (8%), Pecannuss (8%), Haselnüsse (7%),**
Emulgator : **Sojalecithin**, Aroma, Glukosesirup, Honig

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

Nährwertdeklaration

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
			%ETD			2 Pralinen (26g) %ETD
	=====			=====		
Energie	2227	kJ	26	578	kJ	6
Energie	532	kcal	26	138	kcal	6
Fett	33	g	47	8	g	12
davon gesättigte Fettsäuren	13	g	63	3	g	16
Kohlenhydrate	47	g	18	12	g	4
davon Zucker	44	g	49	11	g	12
Ballaststoffe	3	g	9	0	g	2
Eiweiß	8	g	15	1	g	3
Salz	0.1	g	2	0.0	g	0
	=====			=====		

Microbiological Konformität

Allergene :

als Inhaltsstoff

Soja, Milch, Nüsse

Durch Kreuzkontamination

Gluten (Weizen, Gerste)

GVO :

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

Strahlung:

Das Produkt ist nicht durch Bestrahlung behandelt worden



Quality Department

Confiserie Leonidas S.A./N.V.
Bd Jules Graindortlaan 41-43
B-1070 Bruxelles - Belgium
T:+32(0)2 522 19 57 F:+32(0)2 522 09 43
www.leonidas.com

DOC-QA HA/TS 2468

15/12/2017

2 2

Technische Daten

Mikrobiologie

	m/g	M/g
Gesamt Keime	5.000	50.000
Hefen	1.000	5.000
Schimmel	1.000	5.000
Coliforme	10	100
Staphylococcus	100	1.000
Salmonellae	abwesend/25g	

Haltbar bis & Lagerbedingungen :

Mindestlebensdauer : 90 Tage

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