



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 3922

30/01/2019

1 2

## Technische Daten

Produkt : Coeur framboise

3922

**Zutaten :** Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Glukosesirup, **Milch**creme, Glukose-Fructose-Sirup, wasserfreie **Butter**, Himbeeren, Invertzucker, Saccharose, konzentrierter Himbeersaft, Emulgator (**Sojalecithin**), Aromastoffe (natürliches Aroma, natürliches Vanillearoma), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Zitronensaftkonzentrat, Pflanzenkonzentrat (Karotte, Hibiskus), Pektin

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

## Nährwertdeklaration

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
			%ETD			%ETD
	=====			=====		
Energie	2086	kJ	24	417	kJ	4
Energie	499	kcal	24	99	kcal	4
Fett	28	g	40	5	g	8
davon gesättigte Fettsäuren	17	g	85	3	g	17
Kohlenhydrate	56	g	21	11	g	4
davon Zucker	52	g	58	10	g	11
Ballaststoffe	0	g	2	0	g	0
Eiweiß	4	g	8	0	g	1
Salz	0.1	g	3	0	g	0
	=====			=====		

## Microbiological Konformität

### **Allergene :**

Allergene Zutaten:

Soja, Milch

Durch Kreuzkontaminat

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

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 3922

30/01/2019

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