



Quality Department

17/11/2017

1 2

## Technische Daten

Produkt : SSA blanc praliné riz soufflé (rice crispies)

3730

**Zutaten :** Süßstoff (Maltit), Kakaobutter, Vollmilchpulver, **Haselnüsse**, Puffreis (Reismehl), Kakaomasse, Aroma (natürliches Vanillearoma), Emulgator (**Sojalecithin**)

**Mit :** Weißer Schokolade : Süßstoff : Maltit, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator: **Sojalecithin**, natürliches Vanille-Aroma

## Nährwertdeklaration

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
			%ETD			2 Pralinen (18g) %ETD
	=====	=====	=====	=====	=====	=====
Energie	2051	kJ	24	369	kJ	4
Energie	490	kcal	24	88	kcal	4
Fett	34	g	49	6	g	8
davon gesättigte Fettsäuren	17	g	88	3	g	15
Kohlenhydrate	54	g	20	9	g	3
davon Zucker	7	g	8	1	g	1
Ballaststoffe	1	g	3	0	g	0
Eiweiß	6	g	13	1	g	2
Salz	0.1	g	3	0	g	0
	=====	=====	=====	=====	=====	=====

## Microbiological Konformität

### **Allergene :**

als Inhaltsstoff

Soja, Milch, Nüsse

Durch Kreuzkontamination

Gluten, Eier

### **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

17/11/2017

2 2

## Technische Daten

### **Mikrobiologie**

	<b>m/g</b>	<b>M/g</b>
Gesamt Keime	1.000	10.000
Hefen	100	1.000
Schimmel	100	1.000
Coliforme	10	100
Staphylococcus	10	100
Salmonellae	abwesend/25g	

### **Haltbar bis & Lagerbedingungen :**

Mindestlebensdauer : 49 Tage

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