



Quality Department

17/11/2017

1 2

Technische Daten

Produkt : SSA blanc manon crème au beurre (buttercream)

3732

Zutaten : Süßstoffen (Maltit, Sorbit), Kakaobutter, Vollmilchpulver, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Butter**, **Haselnüsse**, Kakaomasse, Kaffee, Aroma (natürliches Vanillearoma), Emulgator (**Sojalecithin**), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)

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

Nährwertdeklaration

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
			%ETD			2 Pralinen (18g) %ETD
	=====			=====		
Energie	1858	kJ	22	334	kJ	3
Energie	444	kcal	22	80	kcal	4
Fett	31	g	45	5	g	8
davon gesättigte Fettsäuren	18	g	90	3	g	16
Kohlenhydrate	51	g	19	9	g	3
davon Zucker	6	g	7	1	g	1
Ballaststoffe	0	g	1	0	g	0
Eiweiß	5	g	10	0	g	1
Salz	0.1	g	3	0	g	0
	=====			=====		

Microbiological Konformität

Allergene :

als Inhaltsstoff

Soja, Milch, Nüsse

Durch Kreuzkontamination

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

	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