



Quality Department

11/10/2018

1 2

## Technische Daten

Produkt : Truffe Lait Caramel

4408

**Zutaten :** Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, **Milch**creme, Kakaomasse, Glukosesirup, **Butter**, **Weizenmehl (Gluten)**, wasserfreies **Milch**fett, Emulgator (**Soja**lecithin), Aromastoffe (natürliches Aroma, natürliches Vanillearoma), **Laktose**, **Milch**proteine, Guerande Salz, Salz, **Gerstenmalzmehl (Gluten)**, Backtriebmittel (Natriumbicarbonat)

**Mit :** Milchschokolade (mind. 30% Kakao) : Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: **Soja**lecithin, natürliches Vanille-Aroma

## Nährwertdeklaration

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
			%ETD	1 Praline (15g)		%ETD
	=====			=====		
Energie	2056	kJ	24	308	kJ	3
Energie	492	kcal	24	73	kcal	3
Fett	26	g	38	4	g	5
davon gesättigte Fettsäuren	16	g	80	2	g	12
Kohlenhydrate	56	g	21	8	g	3
davon Zucker	49	g	55	7	g	8
Ballaststoffe	1	g	4	0	g	0
Eiweiß	4	g	9	0	g	1
Salz	0.3	g	6	0	g	0
	=====			=====		

## Microbiological Konformität

### **Allergene :**

Allergene Zutaten:  
 Gluten, Soja, Milch  
 Durch Kreuzkontaminant  
 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 Graindorlaan 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 4408

11/10/2018

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