



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 2171

05/02/2019

1 2

Technische Daten

Produkt : kleiner Schokoladeneier-Nougat

2171

Zutaten : Zucker, **Haselnüsse**, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator (**Sojalecithin**), natürliches Vanillearoma

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

Nährwertdeklaration

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
			%ETD	2 Pralinen (20g)		%ETD
Energie	2274	kJ	27	454	kJ	5
Energie	544	kcal	27	108	kcal	5
Fett	33	g	47	6	g	9
davon gesättigte Fettsäuren	14	g	70	2	g	14
Kohlenhydrate	53	g	20	10	g	4
davon Zucker	51	g	57	10	g	11
Ballaststoffe	2	g	9	0	g	1
Eiweiß	6	g	13	1	g	2
Salz	0.1	g	2	0	g	0

Microbiological Konformität

Allergene :

Allergene Zutaten:
Soja, Milch, Nüsse
Durch Kreuzkontaminatic
Gluten, Eier

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 nichtdurch 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 2171

05/02/2019

2 2

Technische Daten

Mikrobiologie

	m/g	M/g
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 lager