



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 4409

11/10/2018

1 2

## Technische Daten

Produkt :Truffe Double Lait

4409

**Zutaten :** Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, gezuckerte Kondensmilch, **Haselnüsse**, Milchcreme, Invertzucker, Glukosesirup, Sorbitsirup, Aromastoffe (natürliches Aroma, natürliches Vanillearoma), Emulgator (**Sojalecithin**), Säuerungsmittel (Zitronensäure)

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

## Nährwertdeklaration

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
			%ETD	1 Praline (15g)		%ETD
Energie	2067	kJ	24	310	kJ	3
Energie	494	kcal	24	74	kcal	3
Fett	25	g	36	3	g	5
davon gesättigte Fettsäuren	14	g	70	2	g	10
Kohlenhydrate	59	g	22	8	g	3
davon Zucker	57	g	63	8	g	9
Ballaststoffe	1	g	6	0	g	0
Eiweiß	5	g	10	0	g	1
Salz	0.1	g	2	0	g	0

## Microbiological Konformität

### **Allergene :**

Allergene Zutaten:

Soja, Milch, Nüsse

Durch Kreuzkontaminati

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 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 4409

11/10/2018

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