



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 4140

05/02/2019

1 2

## Technische Daten

Produkt : kleiner Schokoladeneier-Karamellcreme mit gesalzener Butter

4140

**Zutaten :** Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, **Milch**creme, Glukosesirup, **Butter**, Aromastoffe, Emulgator (**Sojalecithin**), Salz, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)

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

Weißer Schokolade (mind. 22% Milchtrockenmasse): Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator: **Sojalecithin**, natürliches Vanille-Aroma

## Nährwertdeklaration

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
			%ETD	2 Pralinen (20g)		%ETD
Energie	2156	kJ	25	431	kJ	5
Energie	515	kcal	25	103	kcal	5
Fett	30	g	43	6	g	8
davon gesättigte Fettsäuren	18	g	91	3	g	18
Kohlenhydrate	52	g	20	10	g	4
davon Zucker	50	g	55	10	g	11
Ballaststoffe	1	g	5	0	g	1
Eiweiß	6	g	12	1	g	2
Salz	0.1	g	3	0	g	0

## Microbiological Konformität

### **Allergene :**

Allergene Zutaten:

Soja, Milch

Durch Kreuzkontaminati

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 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 4140

05/02/2019

2 2

## Technische Daten

### **Mikrobiologie**

	<b>m/g</b>	<b>M/g</b>
Gesamt Keime	5.000	50.000
Hefen	1.000	5.000
Schimmel	1.000	5.000
Coliforme	10	100
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