



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 4420

05/02/2019

1 2

Technische Daten

Produkt : Petit oeuf Lait Cookie & Cream

4420

Zutaten : Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, **Milch**creme, Kakaomasse, wasserfreie **Butter**, Dextrose, Invertzucker, Sorbitsirup, **Weizen**mehl, **Butter**, Glukosesirup, alkalisiertes Kakaopulver, Emulgator (**Sojalecithin**), Aromastoffe, Salz, modifizierte Stärke, gezuckerte Kondensmilch, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Verdickungsmitteln (Agar, Pektine)

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

Nährwertdeklaration

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
			%ETD	2 Eier (20g)		%ETD
	=====			=====		
Energie	2120	kJ	25	424	kJ	5
Energie	507	kcal	25	101	kcal	5
Fett	30	g	43	6	g	8
davon gesättigte Fettsäuren	18	g	91	3	g	18
Kohlenhydrate	53	g	20	10	g	4
davon Zucker	48	g	54	9	g	10
Ballaststoffe	1	g	4	0	g	0
Eiweiß	5	g	11	1	g	2
Salz	0.2	g	4	0	g	0
	=====			=====		

Microbiological Konformität

Allergene :

Allergene Zutaten:
Gluten, Soja, Milch
Durch Kreuzkontaminatic
Ei, 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 4420

05/02/2019

2 2

Technische Daten

Mikrobiologie

	m/g	M/g
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