

	<b>Spezifikation</b>	
	<b>Kopenhagener Linsen</b>	Seite 1 von 3

FDF-Art.-Nr. Grundartikel:	250	FDF Art.-Nr. Fertigware:	
-------------------------------	-----	--------------------------	--

## D Art. Nr. 250 Kopenhagener Linsen

Minzcreme-Linsen mit Zartbitterschokolade(30%), französisch dragiert

**Zutaten:** Pfefferminzcreme Linsen (43%): (Zucker, Kakaomasse, Glukosesirup, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, Emulgator: Lecithine (Raps), Pfefferminzöl, Feuchthaltemittel: Invertase), Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Glukosesirup, Farbstoffe: E 171, E 120, E 141, Pfefferminzöl, Gelatine, Emulgator: Lecithine (**Soja**), Vanilleextrakt, Verdickungsmittel: Gummi arabicum, pflanzliches Öl (Kokos, Raps).

Kakao: 50 % mindestens in der Zartbitterschokolade

**Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.**

## Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g		1 Portion (25 g)**		% (25 g)*	
Energie	1853	kJ	463	kJ	6	%
Energie	440	kcal	110	kcal		
Fett	11,5	g	2,9	g	4	%
davon gesättigte Fettsäuren	7,3	g	1,8	g	9	%
Kohlenhydrate	80,5	g	20,1	g	8	%
davon Zucker	40,2	g	10,1	g	11	%
Ballaststoffe	1,9	g	0,5	g		
Eiweiß	2,6	g	0,7	g	1	%
Salz	0,02	g	0,01	g	< 1	%

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ / 2.000 kcal). \*\*1 Portion = 25 g

## Sensorik

Geruch	leichter Minzgeruch
Geschmack	typisch nach Minze
Konsistenz	knackig

	<b>Spezifikation</b>	
	<b>Kopenhagener Linsen</b>	Seite 2 von 3

## **Mikrobiologische Spezifikation**

	Höchstwert [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	50.000
Hefen	1.000
Schimmel	1.000
Enterobacteriaceae	100
E. coli	10
Salmonellen	0/250 g

KbE: koloniebildende Einheit

## **Lagerbedingungen**

Kühl und trocken, max. 25°C, 40 % rel. Feuchte

## **MHD**

16 Monate

## **Ursprungsland**

Deutschland



## Spezifikation

Kopenhagener Linsen

Seite 3 von 3

### Lebensmittelallergene gemäß VO (EU) 1169/2011

Nr.:	Bezeichnung	X		X		Zutat / Inhaltsstoff
1	Glutenhaltige Getreide + -erzeugnisse	x	nein		ja	
2	Krebstiere + -erzeugnisse	x	nein		ja	
3	Eier + -erzeugnisse	x	nein		ja	
4	Fisch + -erzeugnisse	x	nein		ja	
5	Erdnüsse + -erzeugnisse		nein	o	ja	Spuren
6	Soja + -erzeugnisse		nein	x	ja	Sojalecithine
7	Milch + -erzeugnisse, einschl. Lactose		nein	o	ja	Vollmilchpulver
8	Schalenfrüchte + -erzeugnisse		nein	o	ja	Spuren
9	Sellerie + -erzeugnisse	x	nein		ja	
10	Senf + -erzeugnisse	x	nein		ja	
11	Sesamsamen + -erzeugnisse	x	nein		ja	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/ltr. als SO <sub>2</sub> angegeben.	x	nein		ja	
13	Weichtiere + -erzeugnisse	x	nein		ja	
14	Lupinen + -erzeugnisse	x	nein		ja	

„o“: nicht deklarationspflichtig

### Bestätigung

Wir bestätigen hiermit Folgendes:

- Das Produkt entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den einschlägigen EU-Verordnungen.
- Unsere Produktionsstätte unterhält ein HACCP-System gemäß Codex Alimentarius und den aktuellen rechtlichen Bestimmungen.
- Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Bestandteilen sowie von Zutat, die aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt wurden und ist daher nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den EU-Richtlinien 1829/2003 und 1830/2003.
- Das Produkt ist frei von Zutat, die einer Bestrahlung ausgesetzt wurden.