

	<b>Spezifikation</b>	
	<b>Knabbermischung</b>	Seite 1 von 3

FDF-Art.-Nr. Grundartikel:	10	FDF Art.-Nr. Fertigware:	
-------------------------------	----	--------------------------	--

### D Art. Nr. 10 Knabbermischung

Drageemischung mit Vollmilchschokolade (31%) und Zartbitterschokolade (22%)

**Zutaten:** Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, **Erdnüsse**, Glukosesirup, **Vollmilchpulver**, Rosinen, Aprikosenkerne, Orangenschalen, **Haselnüsse**, **Süßmolkenpulver**, **Milchzucker**, Kokosraspel, Dextrose, Invertzuckersirup, Verdickungsmittel: Gummi arabicum, **Magermilchpulver**, pflanzliche Fette und Öle (Ölpalme, Raps, Kokos in veränderlichen Gewichtsanteilen), Kakaopulver, natürliche Aromen, Geliermittel: Pektin, Emulgator: **Sojalecithine**, Überzugsmittel: Schellack, **Sojamehl**, Kartoffelstärke, Feuchthaltemittel: Invertase, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure.

Kakao: 30 % mindestens in der Vollmilchschokolade

Kakao: 50 % mindestens in der Zartbitterschokolade

**Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.**

### Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g		1 Portion (25 g)**		% (25 g)*	
Energie	1993	kJ	498	kJ	6	%
Energie	475	kcal	119	kcal		
Fett	20,2	g	5,1	g	7	%
davon gesättigte Fettsäuren	11,0	g	2,8	g	14	%
Kohlenhydrate	65,7	g	16,4	g	6	%
davon Zucker	54,2	g	13,6	g	15	%
Ballaststoffe	4,4	g	1,1	g		
Eiweiß	5,5	g	1,4	g	3	%
Salz	0,10	g	0,03	g	< 1	%

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

### Sensorik:

Geruch	nach Schokolade
Geschmack	Kern nach getrockneten Früchten und Nüssen, Ummantelung nach Schokolade
Konsistenz	knackig

	<b>Spezifikation</b>	
	<b>Knabbermischung</b>	Seite 2 von 3

### **Mikrobiologische Spezifikation**

	Höchstwert [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	50.000
Hefen	10.000
Schimmel	10.000
Enterobacteriaceae	100
E. coli	10
Salmonellen	0/250 g

KbE: koloniebildende Einheit

### **Lagerbedingungen:**

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

### **MHD:**

12 Monate

### **Ursprungsland:**

Deutschland

	<b>Spezifikation</b>	
	<b>Knabbermischung</b>	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	x	ja	Erdnüsse
6	Soja + -erzeugnisse		nein	x	ja	Sojalecithine, Sojamehl
7	Milch + -erzeugnisse, einschl. Lactose		nein	x	ja	Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, Milchzucker, Magermilchpulver
8	Schalenfrüchte + -erzeugnisse		nein	x	ja	Haselnüsse
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 Zutaten, 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 Zutaten, die einer Bestrahlung ausgesetzt wurden.