	<b>Spezifikation</b>	
	<b>Walnuss-Trüffel-Eier</b>	Seite 1 von 3

FDf-Art.-Nr. Grundartikel:	017	FDf Art.-Nr. Fertigware:	
----------------------------	-----	--------------------------	--

#### D Art. Nr. 017 Walnuss-Trüffel-Eier

Walnuss-Trüffel-Eier mit weißer Schokolade (25%) dragiert und franz. Zuckerdecke (19%)

**Zutaten:** Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Reisstärke, SAHNE, Gel Kirschwasser (3,6%): (Kirschwasser, Verdickungsmittel: E466), Walnusspaste(2,4%): (WALNÜSSE, Maltodextrin, gehärtete pflanzliche Fette (Palm, Raps), Emulgator: Lecithin, Aroma), Kakaomasse, Verdickungsmittel: E 414, E 466; MOLKENPULVER, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Vanilleextrakt, Emulgator: Lecithin (SOJA), Karamellzuckersirup, pflanzliche Öle (Kokos, Raps), Farbstoffe: E 141, E 100, E 120.

Kakao: 26 % mindestens in der Weißen Schokolade

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


### Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g		1 Portion (25 g)**		% (25 g)*	
Energie	1976	kJ	494	kJ	6	%
Energie	471	kcal	118	kcal		
Fett	19,9	g	5,0	g	7	%
davon gesättigte Fettsäuren	2,8	g	0,7	g	4	%
Kohlenhydrate	68,4	g	17,1	g	7	%
davon Zucker	56,1	g	14,0	g	16	%
Ballaststoffe	2,0	g	0,5	g		
Eiweiß	3,6	g	0,9	g	2	%
Salz	0,20	g	0,05	g	< 1	%

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

### Sensorik

Geruch	typisch
Geschmack	typisch
Konsistenz	knackig

	<b>Spezifikation</b>	
	Walnuss-Trüffel-Eier	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**

12 Monate

### **Ursprungsland**

Deutschland

	<b>Spezifikation</b>	
	Walnuss-Trüffel-Eier	Seite 3 von 3

## Lebensmittelallergene gemäß VO (EU) 1169/2011

Nr.	potenziell allergener Stoff	im Produkt enthalten?			Zutaten, in denen der Stoff enthalten ist
		x	nein	ja	
1	glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	nein	ja	
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	nein	ja	
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	nein	ja	
	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	nein	ja	
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		nein	o ja	(Spuren)
6	Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse		nein	x ja	Sojalecithine
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose		nein	x ja	Vollmilchpulver, Sahne, Süßmolkenpulver, Milchzucker, Magermilchpulver
8	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		nein	x ja	Walnüsse
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	nein	ja	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	nein	ja	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	nein	ja	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg	x	nein	ja	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	nein	ja	
14	Weichtiere und daraus gewonnene 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.