

	<b>Spezifikation</b>	
	Vogel-Eier	Seite 1 von 3

FDf-Art.-Nr. Grundartikel:	18	FDf Art.-Nr. Fertigware:	
----------------------------	----	--------------------------	--

## D Art. Nr. 018 Vogel-Eier

Marzipan- und Trüffel-Eier mit französischer Zuckerdecke (20%)

**Zutaten:** Zucker, Marzipan (17%): ( 9 % MANDELN, Zucker, Wasser, Invertzucker), Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Reisstärke, SAHNE, Orangenpaste:(Orangensaft, Orangenzellen, Glukosesirup, Zucker, Orangenöl), Verdickungsmittel: Gummi arabicum; Kakaomasse, Glukosesirup, Gel Marc de Champagne: (Alkohol aus Tresterbrand Marc de Champagne, Verdickungsmittel: E 466 ), MIOLKENPULVER, MILCHZUCKER, Amarettoликör, Moccalikör, Gel Kirschwasser: (Kirschwasser, Verdickungsmittel: E466), Gel Grand Orange:(Brandy, Wasser, Orangendestillat, Verdickungsmittel: E 466), Walnusspaste(0,26%): (WALNÜSSE, Maltodextrine, pflanzliche Fette, ganz gehärtet (Palm, Raps), Emulgator: Lecithin, Aroma), Aromen, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: Lecithin (SOJA), Feuchthaltemittel: Invertase, Röstkaffee, pflanzliche Öle (Kokos, Raps), Karamellzuckersirup, Farbstoffe: E 100, E 172, E 141, E 132, E120.

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

## Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g		1 Portion (25 g)**		% (25 g)*	
Energie	1779	kJ	445	kJ	5	%
Energie	422	kcal	106	kcal		
Fett	12	g	3,0	g	4	%
davon gesättigte Fettsäuren	4,8	g	1,2	g	6	%
Kohlenhydrate	74	g	19	g	7	%
davon Zucker	70	g	18	g	19	%
Ballaststoffe	2,1	g	0,5	g		
Eiweiß	3,5	g	0,09	g	2	%
Salz	0,06	g	0,02	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>	
	Vogel-Eier	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>	
	Vogel-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	Sahne, Vollmilchpulver, Molkenpulver, Milchzucker, Magermilchpulver
8	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		nein	x	ja	Mandeln, Walnüsse und Spuren anderer Schalenfrüchte
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.