

| | | |
|---|-------------------------|---------------|
|  | Spezifikation | |
| | Limetten-Mandeln | Seite 1 von 3 |

| | | | |
|----------------------------|-----|--------------------------|--|
| FDf-Art.-Nr. Grundartikel: | 203 | FDf Art.-Nr. Fertigware: | |
|----------------------------|-----|--------------------------|--|

D Art. Nr. 203 Limetten-Mandeln

Mandeln in feiner Creme (43%) mit Joghurt- und Limettengeschmack

Zutaten: Zucker, MANDELN geröstet (27%), Kakaobutter, MOLKENERZEUGNIS, MAGERMILCHJOGHURTPULVER, MILCHZUCKER, Limettensaftpulver(2%): (Glukosesirup, Limettensaftkonzentrat, Trennmittel Siliciumdioxid (E551)), Reisstärke, Verdickungsmittel: Gummi arabicum, Glukosesirup, Säuerungsmittel: Zitronensäure, natürliches Aroma, Emulgator: Lecithin (SOJA), Gelatine (Schwein), pflanzliche Öle (Kokos, Raps), Farbstoffe: E 100, E 141, Vanilleextrakt.

Kann Spuren von Erdnüssen und anderen Schalenfrüchten enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte

| | pro 100 g | | 1 Portion (25 g)** | | % (25 g)* | |
|-----------------------------|-----------|------|--------------------|------|-----------|---|
| Energie | 2182 | kJ | 545 | kJ | 6 | % |
| Energie | 522 | kcal | 131 | kcal | | |
| Fett | 29 | g | 7,3 | g | 10 | % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 10 | g | 2,5 | g | 13 | % |
| Kohlenhydrate | 57 | g | 14 | g | 5 | % |
| davon Zucker | 50 | g | 13 | g | 14 | % |
| Ballaststoffe | 1,4 | g | 0,3 | g | | |
| Eiweiß | 7,6 | g | 1,9 | g | 4 | % |
| Salz | 0,16 | g | 0,04 | g | < 1 | % |

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

Sensorik

| | |
|------------|---------|
| Geruch | typisch |
| Geschmack | typisch |
| Konsistenz | knackig |

| | | |
|---|-------------------------|---------------|
|  | Spezifikation | |
| | Limetten-Mandeln | Seite 2 von 3 |

Mikrobiologische Spezifikation

| | Höchstwert [KbE/g] |
|--------------------|--------------------|
| Gesamtkeimzahl | 50.000 |
| Hefen | 1.000 |
| 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

| | | |
|---|-------------------------|---------------|
|  | Spezifikation | |
| | Limetten-Mandeln | 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 | x | 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 | Molkenerzeugnis, Magermilchpulver, Milchzucker |
| 8 | Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | | nein | x | ja | Mandeln 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.