

| | | |
|---|----------------------|---------------|
|  | Spezifikation | |
| | Süßer Kies | Seite 1 von 3 |

| | | | |
|----------------------------|-----|--------------------------|--|
| FDf-Art.-Nr. Grundartikel: | 526 | FDf Art.-Nr. Fertigware: | |
|----------------------------|-----|--------------------------|--|

D Art. Nr. 526 Süßer Kies

Rosinendragees

Zutaten: Zucker, Rosinen (26%), Glukosesirup, Überzugsmittel: Bienen- und Carnaubawachs, Schellack, Verdickungsmittel: Gummi arabicum, Farbstoffe: E 100, E 172, E 132, Kokosöl, Vanilleextrakt.

Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte

| | pro 100 g | | 1 Portion (25 g)** | | % (25 g)* | |
|-----------------------------|-----------|------|--------------------|------|-----------|---|
| Energie | 1504 | kJ | 376 | kJ | 4 | % |
| Energie | 354 | kcal | 89 | kcal | | |
| Fett | 0,2 | g | 0,1 | g | 0 | % |
| davon gesättigte Fettsäuren | < 0,1 | g | 0,0 | g | 0,0 | % |
| Kohlenhydrate | 87,0 | g | 21,8 | g | 8 | % |
| davon Zucker | 87,0 | g | 21,8 | g | 24 | % |
| Ballaststoffe | 0,9 | g | 0,2 | g | | |
| Eiweiß | 0,5 | g | 0,1 | g | 0 | % |
| Salz | 0,03 | g | 0,01 | 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 | |
| | Süßer Kies | Seite 2 von 3 |

Mikrobiologische Spezifikation

| | Höchstwert [KbE/g] |
|--------------------|--------------------|
| Gesamtkeimzahl | 50.000 |
| Hefen | 10.000 |
| 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 | |
| | Süßer Kies | 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 | x | nein | ja | |
| 7 | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose | x | nein | ja | |
| 8 | Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | | nein | o ja | (Spuren) |
| 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.