



LINDT & SPRÜNGLI

Produktspezifikation

Artikel: 7502
Bezeichnung: Winter Zauber Pralinés Dose 200g
Verkehrsbezeichnung: Pralinés, gefüllte Vollmilch-Schokolade mit Früchtemarzipan, Haselnüssen, Mandeln und Nusscrème mit Zimt und Koriander

1. Zutatenliste gemäß LMIV

Zucker, Kakaobutter, **Haselnüsse**, Vollmilchpulver, Kakaomasse, **Mandeln**, Traubenzucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Magermilchpulver, Kondensmilch, **Butter**, Marc de Champagne, **Milchzucker**, **Butter**reinfett, pflanzliches Fett (Palm, Kokosnuss, Palmkern), Cognac, Kokosnussmilchpulver, Emulgator (**Sojalecithin**), fettarmes Kakaopulver, Weinbrand, Aromen (enthalten **Walnuss**), **Weizenmehl**, Orangenschalen, Zitronenschalen, **Eiklar**, **Gerstenmalzextrakt**, Invertzucker, Aprikosenkerne, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Vanillearoma, Verdickungsmittel (Gummi arabicum), Gewürze.
Kann andere **Schalenfrüchte** enthalten.

2. Nährwertinformationen pro 100g

Energie	2326	kJ	558	kcal
Fett	36	g		
- davon gesättigte Fettsäuren	14	g		
Kohlenhydrate	49	g		
- davon Zucker	38	g		
Eiweiß	7,8	g		
Salz	0,25	g		

3. Allergene

Haselnüsse, Milcheiweiß, Milchzucker, Mandeln, Soja, Walnuss, Weizen, Ei, Gerste
Kann andere Schalenfrüchte enthalten.

4. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZZuV

keine

5. Mikrobiologische Grenzwerte

Total count of germs	max. 20.000 (cfu/g)
Enterobacteriaceae	max. 100 (cfu/g)
Escherichia coli in 1 g	neg (pos/neg)
Mould	max. 100 (cfu/g)
Yeast	max. 100 (cfu/g)
Staphylococcus aureus	max. 100 (cfu/g)
Salmonella in 10 x 25 g or 250 g	neg (pos/neg)

6. GVO Erklärung

Wir sagen Ihnen hiermit verbindlich zu, dass wir Zutaten aus gentechnisch veränderten Pflanzen nicht verwenden. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen. Wir verwenden ebenfalls keine Zutaten, deren genetisch veränderte Erbinformation im Endprodukt nicht mehr nachweisbar ist. Auch in der Zukunft werden wir darauf verzichten. Selbstverständlich erfüllen wir alle diesbezüglichen rechtlichen Bestimmungen.

7. Lagerbedingungen

Kühl und trocken lagern.

Aachen, 10.05.2016

i.A. Céline Hoffmann (Food Law Compliance)