



# LINDT & SPRÜNGLI

## Produktspezifikation

**Artikel:** 63153  
**Bezeichnung:** Klassische Spezialitäten 144g  
**Verkehrsbezeichnung:** Vollmilch- und weiße Schokoladen mit verschiedenen Füllungen

### 1. Zutatenliste gemäß LMIV

Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, **Haselnüsse**, Kakaomasse, **Butter**reinfett, Invertzuckersirup, Marc de Champagne, Magermilchpulver, **Sahne**pulver, **Milch**zucker, **Butter**, Vollmilch, Emulgator (**Soja**lecithin), Glukosesirup, Aromen, Feuchthaltemittel (Sorbit), Zitronensaftkonzentrat, **Gersten**malzextrakt, natürliches Vanillearoma, Vanilleextrakt.  
Kann **Mandeln** und andere **Schalenfrüchte** enthalten.

### 2. Nährwertinformationen pro 100g

Energie	2333	kJ	557	kcal
Fett	35	g		
- davon gesättigte Fettsäuren	19	g		
Kohlenhydrate	52	g		
- davon Zucker	49	g		
Eiweiß	6,0	g		
Salz	0,17	g		

### 3. Allergene

Enthält Milcheiweiß, Milchzucker, Haselnüsse, Soja, Gerste.  
Kann Mandeln und andere Schalenfrüchte enthalten.

Produkt enthält Gerstenmalzextrakt. Bezogen auf das Gesamtprodukt liegt der Glutengehalt unter 20 ppm und somit so niedrig, dass das Produkt im Sinne der Definition des Codex Alimentarius als glutenfrei gilt.

### 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, 06.05.2025

i.A. Tina Zeller (Food Law Compliance)