



## PRODUKT SPEZIFIKATION

<b><u>Produktname</u></b>	Original Dänische Chocolate Chip & Buttercookies 500g
<b><u>Verkehrsbezeichnung</u></b>	Dänisches Buttergebäck und Mürbegebäck mit Schokolade
<b><u>Sensorische Beschreibung</u></b>	
Aussehen	goldbraun gebackene Kekse in verschiedenen Formen teilweise mit Schokostücken
Farbe	goldbraun, dunkelbraun
Geruch	frisch aromatisch nach Butter und Schokolade
Geschmack	frisch aromatisch nach Butter und Schokolade
Konsistenz	mürb
<b><u>Zutaten</u></b>	
Zutaten:	Weizenmehl, Zucker, Butter (16%), pflanzliches Fett (Palme), Schokoladensplitter (4%). [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithin)], Salz, Treibmittel (Ammoniumhydrogencarbonat), fettreduziertes Kakaopulver, natürliches Aroma, Invertzuckersirup (Saccharose, Wasser, Glukose, Fruktose).
wertbestimmende Anteile	26% Butter 10% Schokoladenstückchen

### **Lagerungshinweis**



Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

**Nährwertangaben pro 100g**

Energie	2126 kJ / 508 kcal
Fett	24,67 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,83 g
Kohlenhydrate	65,0 g
davon Zucker	28,0 g
Eiweiß	5,3 g
Salz	0,31 g

**Mindesthaltbarkeitsdatum/** 18 Monate / 9 Monate

**Restlaufzeit**

Chargencodierung LR 3 16354 17  
Linie 3  
16 = 2016  
354 = Tag der Produktion



## Allergene

ALLERGEN - INFORMATION		ALBA-LISTE		
Enthalten in	Zutat im Rezept	gleiche Linie	Betrieb	Bemerkung
01 Milcheiweiß	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02 Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03 Ei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04 Sojaweiß	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05 Sojalecithin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06 Gluten (enthaltende Getreide)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07 Weizen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08 Roggen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09 Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10 Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11 Hühnerfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12 Fisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13 Krebstiere und Muscheln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14 Mais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15 Kakao	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16 (Hefe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17 Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18 Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19 Nussöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20 Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21 Erdnussöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



22 Sesam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
23 Sesamöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
24 Glutamat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25 Sulfid	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
26 (Benzoessäure)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
27 (Azo- Farbstoffe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28 (Tartrazin)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
29 (Zimt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Hiermit garantiert der Lieferant, dass die Ware keine genetisch veränderten Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe oder sonstige Stoffe (z.B. Aromen, technische Hilfsstoffe) enthält, daraus besteht oder hergestellt ist.

Diese Erklärung gilt für alle Stufen der Herstellung der Ware und der eingesetzten Zutaten, Zusatzstoffe oder sonstiger Stoffe.

Der Lieferant garantiert, dass keine Kennzeichnung einer genetischen Veränderung im Sinne der gesetzlichen Vorgaben notwendig ist.

Eine freiwillige, ergänzende Auslobung der Ware oder ihrer Zutaten als „ohne Gentechnik“ o.ä. wird nicht vorgenommen.

Name des Ausstellers: KH

Datum: Oktober '19