

Spezifikation

- Fertigerzeugnisse -

Erstellungsdatum: 13.10.2023

Deklarationstyp 123															
<u>Verkehrsbezeichnung</u>	Vollmilchschokolade. Kakao: 30 % mindestens.														
<u>Artikelnummern Riegelein</u>	005472.120 FTCO* Massiv W-Männer in der Dose 812,5g *FTCO = Fairtrade Cocoa Program														
<u>Zusammensetzung (Zutaten)</u>	Zucker, <u>Vollmilchpulver</u> , Kakaobutter, Kakaomasse, <u>Süßmolkenpulver</u> , Emulgator: Lecithine; Bourbon Vanilleextrakt. Kann <u>Schalenfrüchte</u> , <u>Erdnüsse</u> , <u>Weizen</u> und <u>Soja</u> enthalten.														
<u>Nährwert in 100 g</u> Big 7	<table> <tr> <td>Brennwert</td> <td>2244 kJ / 537 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>18 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>59 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>59 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>6,5 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>0,25 g</td> </tr> </table>	Brennwert	2244 kJ / 537 kcal	Fett	30 g	davon gesättigte Fettsäuren	18 g	Kohlenhydrate	59 g	davon Zucker	59 g	Eiweiß	6,5 g	Salz	0,25 g
Brennwert	2244 kJ / 537 kcal														
Fett	30 g														
davon gesättigte Fettsäuren	18 g														
Kohlenhydrate	59 g														
davon Zucker	59 g														
Eiweiß	6,5 g														
Salz	0,25 g														
<u>Mikrobiologische Werte</u>															
<ul style="list-style-type: none"> - Mesophile, aerobe Keime - Enterobacteriaceae - Salmonellen - Hefen - Schimmel 	<p style="text-align: center;">max. 50.000 / g < 100 / g neg. / 250 g < 100 / g < 100 / g</p>														
<u>Allergene</u>	Milchbestandteile Kann Schalenfrüchte, Erdnüsse, Weizen und Soja enthalten.														
<u>GVO</u>	Nicht enthalten, keine Kennzeichnungsverpflichtung														
<u>Alkohol</u>	nein														
<u>Geeignet für Veganer</u>	nein														
<u>Geeignet für Vegetarier</u>	bedingt geeignet (Milchbestandteile)														
<u>Kosher- Zertifizierung</u> <u>Halal- Zertifizierung</u>	nein														
<u>Lagerung / Transportbedingungen</u>	Optimum: 12 - < 20°C Trocken lagern.														
<u>Mindesthaltbarkeit</u>	24 Monate														

i.A. M. Stahr
Qualitätssicherung

Herstelleradresse:

Hans Riegelein & Sohn GmbH & Co.KG

Tiembacher Str. 11 – 13

D – 90556 Cadolzburg

Tel. +49 9103/505 – 100

Fax +49 9103/505 – 130

E-Mail: info@riegelein.de