PRODUKTSPEZIFIKATION

PRODUKTNAME

Kölln Knusper Schoko & Keks Kakao Hafer-Müsli

ARTIKELNUMMER

10 324 400	8/400 g
10 323 001	6/1000 g

VERKEHRSBEZEICHNUNG

Müsli mit Vollkorn-Knusperstückchen, 7% weißen Schokoladentalern und 5% Kakaokeksen

ZUTATEN

Vollkorn-**Hafer**flocken (47%), Zucker, Palmöl, **Weizen**mehl, Glukose-Fruktose-Sirup, Vollkorn-**Weizen**flocken (4%), fettarmes Kakaopulver* (3%), Vollkorn-**Hafer**mehl (2%), Kakaobutter*, Voll**milch**pulver, Mager**milch**pulver, Süß**molke**npulver, **Butter**, **Weizen**stärke, **Gerste**nmalzextrakt, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Säureregulator Calciumcarbonat, Speisesalz, Emulgator Lecithine. *Rainforest Alliance-zertifiziert

WEITERE INFORMATIONEN

Das Müsli enthält RSPO-zertifiziertes nachhaltiges Palmöl (Standard: Segregated). www.rspo.org Kölln möchte zu einer besseren Zukunft für Mensch und Natur beitragen. Daher beziehen wir Kakao von Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen. www.rainforest-alliance.org

VERPACKUNG

8x 400g Faltschachtel mit Innenbeutel sowie 6x 1000g Beutel aus Verbundfolie plus Tray und Deckel aus Wellpappe

MINDESTHALTBARKEIT

12 Monate

LAGERBEDINGUNGEN

Vor Wärme geschützt und trocken lagern. Vermeidung von direkter Sonneneinstrahlung und der Beeinträchtigung des Produktes durch Fremdgeruch.

RECHTLICHE GRUNDLAGE

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelrecht und seinen Folgeverordnungen, sowie den EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

GVO-INFORMATION

Wir bestätigen, dass das o.g. Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt worden sind gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen	Mischung aus kakaoigen, gebackenen Getreide-Agglomeraten, weißen Schokoladentalern und herb kakaoigen, dunklen runden Keksen
Geruch	herb kakaoig, leicht getreidig
Geschmack	herb kakaoig, leicht cremig nach weißer Schokolade, leicht getreidig
Textur	Keksartig und knusprig

CHEMISCH PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN (Durchschnittswerte/100g)

Wasser	max. 4,5 %	
Brennwert	1.884 kJ / 449 kcal	
Fett, davon	17 g	
gesättigte Fettsäuren	6,8 g	
Kohlenhydrate, davon	63 g	
Zucker	22 g	
Ballaststoffe	7,0 g	
Eiweiß	8,7 g	
Salz	0,21 g	
Vitamine und Mineralstoffe		
Thiamin (Vitamin B1)	0,17 mg	15 %*
Vitamin E	2,3 mg	19 %*
Phosphor	272 mg	39 %*
Magnesium	104 mg	28 %*
Eisen	3,6 mg	26 %*
Zink	1,9 mg	19 %*

*Prozent der Referenzmengen für die Tageszufuhr eines Erwachsenen (Nährstoffbezugswerte)

BESONDERE ERNÄHRUNGSFORMEN

	Ja	Nein
Vegan	☐	☒

PETER KÖLLN

ALLERGEN-INFORMATION

Allergene gemäß: Verordnung (EU), Nr. 1169/2011, Anhang II	**Im Produkt vorhanden (gemäß Rezeptur)**		**Unbeabsichtigter Eintrag ins Produkt möglich**	
	JA	**NEIN**	**JA**	**NEIN**
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	☐	☐
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Eier und Eiererzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Fisch und Fischerzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	☒	☐	☐	☐
Schalenfrüchte, d.h. Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Pecannuss (Carya illinoiesis (Wangenh., K. Koch)), Paranuss (Bertholletia exelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss und Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☒	☐
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Senf und Senferzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	☐	☒		

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Geprüft und freigegeben:	Susanne Salomon
Datum:	06.03.2023
Überarbeitet:	C.Münster 23.06.2025

(KKA V4)

Peter Kölln GmbH & Co. KGaA, Westerstraße 22-24, 25336 Elmshorn • Tel.: 04121/648-0 • Fax: 04121/66 39
www.peterkoelln.de • E-Mail: kontakt@peterkoelln.de