

Produktspezifikation

Premium-Konferenzgebäck

Artikel: 166 Premium-Konferenzgebäck

Beschreibung: Eine Mischung aus 16 verschiedenen Sorten.

Ursprungsland: Deutschland **Zielland:** Deutschland/EU

Hersteller & Lieferant: Dr. Scholze Confiserie KG
Zeppelinstraße 28
D – 21337 Lüneburg
Tel. +49 (0)4131 / 8707-0
info@drscholze.com

Zertifizierung: International Featured Standard Food (IFS Food)

Verkehrsbezeichnung: Teegebäck

Zusammensetzung: -

Zutatenliste: Weizenmehl, Zucker, Butterreinfett, Mandeln, Kakaomasse, Glucosesirup, Kakaobutter, Palmfett, Rapsöl, Vollmilchpulver, Äpfel, Fruchtsaftkonzentrate: Erdbeere, Brombeere, Himbeere, Apfel, Sauerkirsche, Holunder; Haselnüsse, Walnüsse, Volleipulver, Erdbeeren, Glucose-Fructosesirup, Kakaopulver, Himbeeren, Palmöl, Invertzuckersirup, Johannisbeeren, Dextrose, Fructose, Verdickungsmittel: Pektin, Natriumalginat, modifizierte Stärke, Johannisbrotkernmehl; Aprikosen, Speisesalz, Milch, Magermilchpulver, Alkohol, Apfelsaft, Emulgatoren: Sojalecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin; Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat, Calciumcitrat, Calciumchlorid, Kaliumcitrat; natürliche Aromen, Zimt, Orangen, Honig, Süßmolkenpulver, Hühnereiweißpulver, Melone, Karamell, Weizenstärke, Pflaumen, Kirschkonzentrat, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Diphosphate; Pflanzenkonzentrate: Karotte, Aronia, Traube, Saflor, Kürbis; Trennmittel: Calciumcarbonat; Vanillin, Rote Beete Saft, Farbstoffe: Anthocyane, Carotine; Maisstärke, Glucose, Sauerkirschen, Sonnenblumenöl, färbende Pflanzenextrakte: Kurkuma, Paprika, Rotkohl.

Zusätzlicher Allergenhinweis: Kann Spuren von Schalenfrüchten, Sesam, Lupinen und Erdnüssen enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g*:

Energie	1.962 kJ (469 kcal)
Fett	25,8 g
-davon gesättigte Fettsäuren	12,8 g
Kohlenhydrate	51,9 g
-davon Zucker	30,1 g
Eiweiß	5,7 g
Salz	0,27 g

*alle Werte sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den natürlichen und produktionstechnischen Schwankungen.

Sensorik: arttypisch

Aussehen: arttypisch

Geruch/Geschmack/Konsistenz: arttypisch

*Confiserie***Mikrobiologie:**

Gesamtkeimzahl	<1000	KBE/g
Hefen	<10	KBE/g
Schimmelpilze	<10	KBE/g
E. Coli	<10	KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/g
Salmonellen	n.n.	in 25g

Genmanipulation: Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel * kennzeichnungspflichtig ist. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens- und Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

* (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23.09.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.

Allergene:

Enthaltene Allergene im Sinne der EU Richtlinie 2003/89/EG

	Enthalten	
(1) Glutenhaltigen Getreide u. –Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	Weizenmehl, Weizenstärke
(2) Krebstieren u. –Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	
(3) Eier u. Eier-Erzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	Volleipulver, Hühnereieiweißpulver
(4) Fisch u. Fisch-Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	
(5) Erdnüsse u. –Erdnuss-Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	
(6) Soja u. Soja-Erzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	Sojalecithin
(7) Milch u. Erzeugnissen einschl. Lactose, Milcheiweiß & –fett	<input checked="" type="checkbox"/>	Butterreinfett, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Milch, Süßmolkenpulver
(8) Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. –Erzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
(9) Sellerie u. –Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	
(10) Senf u. Senf-Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	
(11) Sesamsamen u. –Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	
(12) Schwefeldioxid und Sulfid > 10mg(SO ₂)/kg	<input type="checkbox"/>	
(13) Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	
(14) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	

Haltbarkeit: 6 Monate

Lagerung: kühl & trocken (Optimale Lagertemperatur 14-18 ° C)

Rückverfolgbarkeit: Ziffern- und Buchstabenkombination bis zu 11 Stellen

Verpackung: Abpackung der Ware: 1.000g

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns eingesetzten Verpackungsmaterialien der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB), §§30 und 31, der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV) entsprechen.

Dr. Scholze Confiserie KG

Stand: 21.09.2015

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Es unterliegt keinem Änderungsdienst.

