

# PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

<b>Artikelbezeichnung</b>	Knusper-Zucker Heidelbeere
<b>Artikelnummer</b>	659
<b>EAN Code Artikel</b>	4000996006594
<b>MwSt-Satz</b>	7%
<b>Nettogewicht</b>	215,0 g
<b>Abtropfgewicht</b>	Nicht relevant



## ARTIKEL INFOS

<b>Beschreibende Bezeichnung</b>	Dragierter Zucker mit fruchtigem Heidelbeergeschmack		
<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b>	Aromatisierter Zucker mit Heidelbeerpulver aus gefriergetrockneten Heidelbeeren.		
<b>Zutaten</b>	Zucker, Heidelbeerpulver (3%): (Heidelbeeren, gefriergetrocknet), natürliches Aroma.		
<b>Zubereitungs-empfehlung</b>	Knusprig süß über Eiscreme, Pfannkuchen und Apfelstrudel. Auch köstlich in Kaffee, Tee, Glühwein, Trinkschokolade und Sahne.		
<b>Bio</b>	Nein	<b>Vegan</b>	Nein
<b>Hinweis</b>	Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchte enthalten.	<b>Koscher zertifiziert</b>	Nein
		<b>GVO-Kennzeichnungspflicht lt. VO 1829/2003 u. 1830/2003</b>	Nein
<b>Allergene</b>	Keine		
<b>Spurenkennzeichnung Allergene</b>	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Produkte		
<b>Lagerhinweis</b>	Im Originalgebinde, dunkel, Raumtemperatur	<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate

## NÄHRWERTE (bezogen auf 100g/ml des verzehrfertigen Lebensmittels)

<b>Brennwert</b>	1.689 kJ/397 kcal		
<b>Fett</b>	0 g	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0 g
<b>Kohlenhydrate</b>	99 g	<b>davon Zucker</b>	99 g
<b>Eiweiß</b>	0 g	<b>Salz</b>	0 g
<b>Alkoholgehalt</b>	Nicht relevant		

## PRODUKTSPEZIFISCHE MERKMALE

Mikrobiologische Merkmale	M
Gesamtkeimzahl	< 50.000 kbE/g
Enterobacteriaceae	< 1.000 kbE/g
E.coli	< 10 kbE/g
Schimmelpilze	< 10.000 kbE/g
Hefen	< 1.000 kbE/g
Salmonellen	abwesend in 25 g
Listeria monocytogenes	< 100

## VERPACKUNG

EAN Code Karton	4000996706593	VE Verkaufseinheit	8
Bruttogewicht je VE (inkl. Verpackung)	0,398 kg	Zolltarifnummer	170199
Umverpackung/Gebinde Maße LxBxH mm	240x160x155	Umverpackung/Gebinde Material	Papier+Karton
Primärverpackung Maße LxBxH mm	60x60x135	Primärverpackung Material	Glas
Verschluss Material	Weißblech	Etiketten	Nicht relevant
Lagenfaktor (Kartons pro Lage)	21	Palettenfaktor (Geb. pro Palette)	168
Lagerobjektfaktor (Lagen pro Palette)	Nicht relevant	Palettenhöhe	145 cm

## ZEITPUNKT LETZTE ÄNDERUNG

Nährwerte	04.07.2018 12:07:23
Zutaten	04.11.2024 12:55:33
Allergene	06.10.2020 09:09:33
E-Nummern	Keine
GVO-Kennzeichnungspflicht	10.09.2018 11:29:10
Spurenkennzeichnungen Allergene	04.07.2018 12:10:41

## ERKLÄRUNG

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt nur die genannten Allergene inklusive Spurenkennzeichnung enthält.

Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten.

Die vorliegende Spezifikation enthält alle relevanten Kennzeichnungselemente, welche die VO (EG) 1169/2011 (LMIV) fordert.

Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien für unsere Produkte erfüllen die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit.

Die VO (EG) 1935/2004 und VO (EG) 10/2011 werden wo erforderlich eingehalten.

Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

Acrylamid:

Produktgruppen wie z.B. Pommes, Kartoffelchips, Brot und feine Backwaren unterliegen besonderen Richtwerten.

Die definierten Richtwerte der VO 2017/2158 (Anhang IV) werden eingehalten.



Jan Erik Peters, Geschäftsführer