

PCO Artikelpass

Datum: 03.08.2017

Diese Produktinformation widerruft und erneuert alle vorangegangenen Informationen über dieses Produkt.

| | |
|---------------------------|---|
| Artikelnummer | 5700066 |
| Artikelbezeichnung | Clusters Cerialien Joghurt schokoliert 150 g |
| Artikelnummer | 5700166 |
| Artikelbezeichnung | Clusters Cerialien Joghurt schokoliert 20 x 150 g |

| | |
|-------------------|---|
| 1. Zutaten | Zucker, 17% weiße Schokolade (Zucker, Vollmilch pulver, Kakaobutter, Emulgator: E322 (Soja), natürliches Vanillearoma), pflanzliche Fette und Öle teilweise gehärtet (Palmkern, Palm, Kokos), 14% Hafer flocken, Molkener zeugnis, 13% Rosinen, Linsen, Weizen flocken, Puffreis (Reismehl, Zucker, Weizengluten , Gersten- und Weizenmalzmehl , Gersten malz, Emulgator: E322 (Soja); Weizen flocken, Kokosnuss, Glukose-Fruktose-Sirup, Maltodextrin, natürliches Joghurtaroma, natürliches Vanillearoma, Sonnenblumenkerne, Karamellsirup, Säuerungsmittel: E330; Emulgator: E322 (Soja); Geliemittel. E414 |
|-------------------|---|

| | | |
|---|---------------------------------|----------------------|
| 2. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g | Energie in kJ/ kcal pro 100g | 2075 kJ/ 496 kcal |
| | Fett (g) | 23,4 g |
| | davon gesättigte Fettsäuren (g) | 19,0 g |
| | Kohlenhydrate (g) | 65,1 g |
| | davon Zucker (g) | 53,6 g |
| | Ballaststoffe (g) | 2,2 g |
| | Eiweiß (g) | 5,0 g |
| | Salz (g) | 0,2 g |

| | |
|-------------------------------|---|
| 3. Verkehrsbezeichnung | weiße Schokoladenbälle mit Cerealien und Joghurtgeschmack |
|-------------------------------|---|

| | | |
|----------------------------|--------------|--|
| 3.1 Chemische Daten | Feuchtigkeit | |
|----------------------------|--------------|--|

| | | |
|----------------------------------|------------|---|
| 3.2 Sensorische Parameter | Aussehen | unregelmäßige Form, rund, weiß |
| | Geruch | arteigen, nach weißer Schokolade |
| | Geschmack | arteigen, nach weißer Schokolade, Cerealien und Joghurt |
| | Konsistenz | fest |

| | | |
|-----------------------------------|-----------------------|----------------|
| 3.3 Mikrobiologische Daten | Gesamtkeimzahl | <100.000 KbE/g |
| | Salmonellen | neg/25g KbE/g |
| | Schimmel | <1.000 KbE/g |
| | Enterobacteriaceae | <100 KbE/g |
| | Staphylococcus Aureus | <1.000 KbE/g |
| | E.-Coli | <10 KbE/g |

| | | | |
|--|--|--|-----------|
| 4. Allergene | | enthalten: | |
| | | Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |
| | | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | Nein |
| | | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | Nein |
| | | Eier und Eierzeugnisse | Nein |
| | | Fisch und Fischerzeugnisse | Nein |
| | | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | in Spuren |
| | | Sojabohnen und Sojaerzeugnisse | Ja |
| | | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | Ja |
| | | Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) | in Spuren |
| | | Sellerie und Sellerieerzeugnisse | Nein |
| | | Senf und Senferzeugnisse | Nein |
| | | Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | Nein |
| | Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10mg/l) | Nein | |
| | Lupinen und Lupinenerzeugnisse | Nein | |
| 5. Mindesthaltbarkeit /Lagerung | MHD ab Herstellung | 270 Tage | |
| | Restlaufzeit | 4 Wochen | |
| | Lagerbedingungen | dunkel und trocken lagern. Temperatur: 15-20°C | |
| | Verbrauch nach Öffnung | | |
| 6. Logistik | Einheit pro Tiegel | 150 g | |
| | 5700066 | | |
| | Einheit pro Tiegel | 150 g | |
| 5700166 | Tiegel pro Karton | 20 x 150 g | |
| 7. Geeignet für spezielle Ernährung | für Vegetarier | Ja | |
| | für Veganer | Nein | |
| 8. Sonstiges | | | |
| 9. GMO | Dieses Produkt enthält kein GMO | | |