

PCO Artikelpass

Datum: 01.01.2024

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

| | |
|--------------------|--|
| Artikelnummer | 5530018 |
| Artikelbezeichnung | Haribo Color-Rado 100g, 24 Beutel a 100 g / Karton |
| Artikelnummer | 5530019 |
| Artikelbezeichnung | Haribo Color-Rado 200g, 18 Beutel a 200 g / Karton |
| Artikelnummer | 5530124 |
| Artikelbezeichnung | Haribo Color-Rado Box, 2 kg Box |
| Artikelnummer | 5700108 |
| Artikelbezeichnung | Haribo Color-Rado Box, 20 x 175 g Tiegel |

| | |
|-------------------|--|
| 1. Zutaten | Glukosesirup, Zucker, brauner Zuckersirup, Weizenmehl , Dextrose, Gelatine, Stärke, Milchzucker , Palmfett, Säuerungsmittel: Citronensäure, Süßholzextrakt (3% bezogen auf den Lakritzanteil), Kokosraspeln, Magermilchpulver , Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat: Apfel, Himbeere, Erdbeere, Zitrone, Orange, Ananas; Aroma, fettarmes Kakaopulver, Kochsalz, Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Saflor, Apfel, Karotte, Rote Beete, Spirulina, Paprika, Süßkartoffel, Holunderbeere, schwarze Johannisbeere, Zitrone, Orange, Rettich. Kürbis, Tomate, Hibiskus, Kiwi, Heidelbeere, Aronia, Traube, Mango, Passionsfrucht; Karamellsirup, Holunderbeereextrakt, Geliermittel: Agar-Agar, Überzugsmittel: Bienenwachs weiß und gelb, Carnaubawachs; Trennmittel: Talkum; Invertzuckersirup |
|-------------------|--|

| | | |
|---|---------------------------------|----------------------|
| 2. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g | Energie in kJ/ kcal pro 100g | 1518 kJ/ 358 kcal |
| | Fett (g) | 2,2 g |
| | davon gesättigte Fettsäuren (g) | 1,4 g |
| | Kohlenhydrate (g) | 79 g |
| | davon Zucker (g) | 55 g |
| | Ballaststoffe (g) | |
| | Eiweiß (g) | 4,3 g |
| | Salz (g) | 0,26 g |

| | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 3. Verkehrsbezeichnung | Süßwarenmischung mit Lakritz |
|-------------------------------|------------------------------|

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

| | | |
|-----------------------------------|------------|--|
| 3.2 Sensorischer Parameter | Aussehen | |
| | Geruch | |
| | Geschmack | |
| | Konsistenz | |

| | | |
|-----------------------------------|--------------------|--------------|
| 3.3 Mikrobiologische Daten | Gesamtkeimzahl | <10000 KBE/g |
| | Salmonellen | |
| | Hefen und Schimmel | <100 KBE/g |
| | Enterobacteriaceae | |
| | E.-coli | |

| | | | |
|--|--|--|------------|
| 4. Allergene | enthalten: | | |
| | Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | |
| | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | Nein | |
| | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | Nein | |
| | Eier und Eiererzeugnisse | Nein | |
| | Fisch und Fischerzeugnisse | Nein | |
| | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | Nein | |
| | Sojabohnen und Sojaerzeugnisse | Nein | |
| | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | Ja | |
| | Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) | Nein | |
| | 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 | 12 Monate | |
| | Restlaufzeit | 4 Wochen | |
| | Lagerbedingungen | Lagertemperatur 13-25°C, Luftfeuchtigkeit von 50-60% | |
| | Verbrauch nach Öffnung | | |
| 6. Logistik | 5530018 | Einheit pro Beutel | 100 g |
| | | Beutel pro Karton | 24 x 100 g |
| | | Karton pro Palette | |
| | 5530019 | Einheit pro Beutel | 200g |
| | | Beutel pro Karton | 18 x 200 g |
| | | Karton pro Palette | |
| | 5530124 | Einheit pro Box | 2 kg |
| | | Box pro Palette | 96 |
| | 5700108 | Einheit pro Tiegel | 175 g |
| | | Tiegel pro Karton | 20 |
| 7. Geeignet für spezielle Ernährung | für Vegetarier | Nein | |
| | für Veganer | Nein | |
| 8. Sonstiges | Zertifiziert nach IFS (beinhaltet das HACCP-Konzept und die Rückverfolgbarkeit). | | |
| 9. GMO | Dieses Produkt ist gemäß der Europäischen Verordnung CE 1829/2003 und CE 1830/2003 hergestellt aus nicht gentechnisch veränderten Zutaten. | | |