

**PCO Artikelpass**

Datum: 20.09.2022

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

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| <b>Artikelnummer</b>      | 5530594             |
| <b>Artikelbezeichnung</b> | Haribo Vampire 175g |

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>1. Zutaten</b> | Glukosesirup, Zucker, Gelatine, brauner Zuckersirup, Dextrose, Säuerungsmittel: Citronensäure; Süßholzextrakt (3% bezogen auf den Lakritzanteil), Frucht- und Pflanzenkonzentrate (Karotte, Spirulina, Apfel, Hibiskus), Sonnenblumenöl, Aroma, Überzugsmittel: Bienenwachs weiß und gelb. |
|-------------------|--|

|  |                                 |                      |
|--|---------------------------------|----------------------|
| <b>2. Durchschnittliche Nährwertangaben</b><br>pro 100 g | Energie in kJ/ kcal pro 100g    | 1461 kJ/<br>344 kcal |
|  | Fett (g)                        | 0,5 g                |
|  | davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0,1 g                |
|  | Kohlenhydrate (g)               | 78,0 g               |
|  | davon Zucker (g)                | 49,0 g               |
|  | Ballaststoffe (g)               |                      |
|  | Eiweiß (g)                      | 6,5 g                |
|  | Salz (g)                        | 0,1 g                |

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| <b>3. Verkehrsbezeichnung</b> | Fruchtgummi mit Lakritz |
|-------------------------------|-------------------------|

|                            |              |  |
|----------------------------|--------------|--|
| <b>3.1 Chemische Daten</b> | Feuchtigkeit |  |
|----------------------------|--------------|--|

|                                  |            |  |
|----------------------------------|------------|--|
| <b>3.2 Sensorische Parameter</b> | Aussehen   |  |
|                                  | Geruch     |  |
|                                  | Geschmack  |  |
|                                  | Konsistenz |  |

|                                   |                       |  |
|-----------------------------------|-----------------------|--|
| <b>3.3 Mikrobiologische Daten</b> | Gesamtkeimzahl        |  |
|                                   | Salmonellen           |  |
|                                   | Hefen                 |  |
|                                   | Schimmel              |  |
|                                   | Enterobacteriaceae    |  |
|                                   | Staphylococcus Aureus |  |

|  |  |                                     |
|--|--|-------------------------------------|
| <b>4. Allergene</b>  |  | enthalten:                          |
|  | Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  | in Spuren                           |
|  | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse  | Nein                                |
|  | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse  | Nein                                |
|  | Eier und Eierzeugnisse   | Nein                                |
|  | Fisch und Fischerzeugnisse   | Nein                                |
|  | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  | Nein                                |
|  | Sojabohnen und Sojaerzeugnisse   | Nein                                |
|  | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)  | in Spuren                           |
|  | 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   |                                     |
| <b>5. Mindesthaltbarkeit /Lagerung</b>   | MHD ab Herstellung   | 12 Monate                           |
|  | Restlaufzeit   | 4 Wochen                            |
|  | Lagerbedingungen   | Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen |
|  | Verbrauch nach Öffnung   |                                     |
| <b>6. Logistik</b>   | Einheit pro Beutel   | 175 g                               |
|  | Beutel pro Karton  | 17 x 175 g                          |
|  | Kartons pro Palette  |                                     |
| <b>7. Geeignet für spezielle Ernährung</b>                                       | für Vegetarier   | nein                                |
|  | für Veganer  | nein                                |
| <b>8. Sonstiges</b>  |  |                                     |