Frankenwald-Confiserie A. Bauer
Orlamünder Straße 39
96337 Ludwigsstadt - Lauenstein

Tel: +49 (0) 9263 / 215
Fax: +49 (0) 9263 / 684
info@c-bauer.de

Produktinformation

Artikel - Nr.:	12.06 M
EAN-Nr.:	4260126868175
Artikelbezeichnung:	Alkohol Mischung in der Geschenkpackung 400g

Zutaten:

Zutaten: Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Wasser, VollMILCHpulver, SAHNE, BUTTER, Glukosesirup, Alkohol, Wodka, Weinbrand, Williams Birne, Sultaninen, Trauben, Tresteralkohol, Emulgatoren: SOJAlecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren; Metaxa, Sprit 96,5%, Weinalkohol, Bourbonvanille-Extrakt, HASELNUSSkerne, Caramel-Sirup, Kaffee geröstet, Speisesalz, Feuchthaltemittel: Sorbitsirup; natürliches Vanillearoma, Kaffeepulver, Wein Sulfit, Aromaextrakt, Karamell, Gewürze, Invertzuckersirup, Überzugsmittel: Gummi Arabicum, Weinbrand 38%Vol, EIGELB, Farbstoffe: Zuckerkulör, Ammoniumsulfit-Zuckerkulör, Azorubin, Tartrazin; Cointreau Konzentrat, Gewürzemulsion, natürliches Orangen Oil, Propylenglykol, Karamellzuckersirup, Original-Jamaika-Rum, natürliches Aroma, Kaffeeextraktpulver, Fruchtsaftkonzentrat, Birnensaftkonzentrat, Vanillepulver, Sonnenblumenlecithin, Säuerungsmittel: Natriumcitrat, Zitronensäure; Williams-Christ-Birnen-Destillat, Heidelbeersaftkonzentrat, modifizierte Stärke, natürliche Aromastoffe, Marc-de-Champagne, modifizierte Stärke, Heidelbeeren, Rote-Beete-Saftkonzentrat, Xanthan, Glucose-Fructosesirup, Aromastoffe, Färbende Pflanzenkonzentrate Karotte,Kürbis, Sorbinsäure.

Nährwerte pro 100g:

Energie (kcal)	481
Energie (kJ)	2.015
Fett (g)	27,9
gesättigte Fettsäuren (g)	17,0
Kohlenhydrate (g)	49,2
Zucker (g)	44,1
Eiweiß (g)	3,7
Salz (g)	0,00

Transport und Lagerungbedingungen

Mindesthaltbarkeit:

Lagerbedingungen:

Frankenwald-Confiserie A. Bauer
Orlamünder Straße 39
96337 Ludwigsstadt - Lauenstein

Tel: +49 (0) 9263 / 215
Fax: +49 (0) 9263 / 684
info@c-bauer.de

Allergene ALBA	im Produkt enthalten		eventuelle Kreuzkontamination		wenn ja, aus welcher Zutat
	Ja	Nein	Ja	Nein	
Kuhmilchprotein	¨	þ	¨	þ	
Lactose	¨	þ	¨	þ	
Hühnerei	¨	þ	¨	þ	
Sojaprotein	¨	þ	¨	þ	
Sojaöl	¨	þ	¨	þ	
Gluten	¨	þ	¨	þ	
Weizen	¨	þ	¨	þ	
Roggen	¨	þ	¨	þ	
Rind	¨	þ	¨	þ	
Schwein	¨	þ	¨	þ	
Huhn	¨	þ	¨	þ	
Fisch	¨	þ	¨	þ	
Schalen- und Krustentiere	¨	þ	¨	þ	
Mais	¨	þ	¨	þ	
Kakao	¨	þ	¨	þ	
Hefe	¨	þ	¨	þ	
Gemüse und Hülsenfrüchte	¨	þ	¨	þ	
Nüsse	¨	þ	¨	þ	
Nussöl	¨	þ	¨	þ	
Erdnuss	¨	þ	¨	þ	
Erdnussöl	¨	þ	¨	þ	
Sesam	¨	þ	¨	þ	
Sesamöl	¨	þ	¨	þ	
Glutamat	¨	þ	¨	þ	
Sulfit (E220 bis E 228)	¨	þ	¨	þ	
Benzoesäure und PHB (E 210 bis E 219)	¨	þ	¨	þ	
AZO Farbstoffe	¨	þ	¨	þ	
Tatrazin (E 102)	¨	þ	¨	þ	
Zimt	¨	þ	¨	þ	
Vanillin	¨	þ	¨	þ	
Koriander	¨	þ	¨	þ	
Sellerie	¨	þ	¨	þ	
Umbellifereae	¨	þ	¨	þ	
Sonstiges	¨	þ	¨	þ	

Frankenwald-Confiserie A. Bauer
Orlamünder Straße 39
96337 Ludwigsstadt - Lauenstein

Tel: +49 (0) 9263 / 215
Fax: +49 (0) 9263 / 684
info@c-bauer.de

Allergene EU	im Produkt enthalten		eventuelle Kreuzkontamination		wenn ja, aus welcher Zutat
	Ja	Nein	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	¨	þ	þ	¨	
Krebstiere und -erzeugnisse	¨	þ	¨	þ	
Eier und -erzeugnisse	þ	¨	¨	þ	
Fisch und -erzeugnisse	¨	þ	¨	þ	
Erdnüsse und -erzeugnisse	¨	þ	¨	þ	
Soja und -erzeugnisse	þ	¨	¨	þ	E 322
Milch und -erzeugnisse	þ	¨	þ	¨	Butter, Vollmilchpulver, Sahne,
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	þ	¨	þ	¨	Haselnusskerne
Sellerie	¨	þ	¨	þ	
Senf	¨	þ	¨	þ	
Sesamsamen	¨	þ	¨	þ	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	þ	¨	¨	þ	Wein Sulfit
Lupinen und - erzeugnisse	¨	þ	¨	þ	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	¨	þ	¨	þ	

Bestätigung

Das gelieferte Produkt entspricht in allen Punkten allen relevanten gesetzlichen Anforderungen.

- der geltenden Deutschen Lebensmittel- u. Zusatzstoff - VO,
- den geltenden Europäischen Lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Ansprechpartner für Qualitätssicherung und Lebensmittel-Kennzeichnung:

Frau Silvia Schramm Tel: +49 (0) 9263 / 215 e-mail: info@c-bauer.de

Die obigen Angaben basieren auf den momentanen Lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Aus produktionstechnischen Gründen, auf Grund unterschiedlicher Proveniencen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten, können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Das gelieferte Produkt wurde von uns auf seine optische und sensorische Beschaffenheit geprüft und entspricht der kontrollierten guten Herstellungspraxis unseres Hauses.