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

51.17 M Artikel - Nr.:

EAN-Nr.: 4260126862234

Artikelbezeichnung: Geschenkkarton Pralineneier/Pralinen

Zutaten:

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, VollMILCHpulver, Wasser, HASELNUSSkerne (6,1%), SAHNE, MANDELN (3,2%), BUTTER, Glukosesirup, Emulgator: SOJAlecithine; Sonnenblumenlecithin, Williams Birne, Kirschwasser, Tresteralkohol, Vanille-Extrakt, Kokosflocken, Alkohol, Weinbrand, WALNUSSkerne (0,43%), Himbeergeist, Invertzuckersirup, SAHNEpulver, Caramel-Sirup, Zwetschgenwasser, Arrak, Sultaninen, Metaxa, Sprit 96,5%, Bourbonvanille-Extrakt, Feuchthaltemittel: Sorbitsirup; Kirschwasser, Pektine Geliermittel, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Zitronensäure; natürliches Vanillearoma, Aromaextrakt, Karamell, Natriumcitrate und Calciumcitrate, Weinbrand 38%Vol, Eierlikör, HühnerEIWEISS, Holunderblütensirup, Kaffeepulver, Cointreau Konzentrat, Marc-de-Champagne, Karamellzuckersirup, Kirschen, Aromastoffe, Farbstoffe: Azorubin, Tartrazin; modifizierte Stärken, Kaffeeextraktpulver, Verdickungsmittel: Natrium-Carboxymethylcellulose; Birnensaftkonzentrat, Ananas, Rote-Beete-Saftkonzentrat, Himbeer-und Heidelbeersaftkonzentrat, natürliche Aromastoffe, Williams-Christ-Birnen-Destillat, Farbstoff Kurkumin, Propylenglykol, Fruchtsaftkonzentrat, Glucose-Fructosesirup, Original-Jamaika-Rum, Vanillepulver, Pfirsichsaftkonzentrat, Färbende Pflanzenkonzentrate Karotte, Kürbis, Xanthan, Kondensmilch, modifizierte Stärke, Säureregulator Kalciumcitrate, Karottenextrakt, Maltodextrin, Joghurtpulver, Aroma, Stabilisator Cellulosegummi und Xanthan, Sorbinsäure, Färbendes Lebensmittel Fruchtextrakt.

Nährwerte pro 100g:

Energie (kcal)	522
Energie (kJ)	2.186
Fett (g)	33,5
gesättigte Fettsäuren (g)	17,1
Kohlenhydrate (g)	47,1
Zucker (g)	43,5
Eiweiß (g)	4,9
Salz (g)	0,04

Transport und Lagerungbedingungen

Mindesthaltbarkeit:

Lagerbedingungen:



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

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

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,
	Ja Nein	Ja Nein	aus welcher Zutat
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	þ	þ	
Krebstiere und -erzeugnisse	þ	þ	
Eier und -erzeugnisse	þ	þ	Eierlikör, Hühnereiweiss
Fisch und -erzeugnisse	þ	b	
Erdnüsse und -erzeugnisse	þ	b	
Soja und -erzeugnisse	þ [:]	b	E 322
Milch und -erzeugnisse	þ	b	Butter, Magermilchpulver,
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	þ	b	Haselnüsse - geröstet, Mandeln,
Sellerie	þ	b.	
Senf	b	b	
Sesamsamen	b	b	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	þ	þ	
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.

Artikel-Nr.: 08.03.2019 Geschäftsführer: A. Bauer Seite 3 von 3