



Produktinformation

Artikel - Nr.: 24.24
EAN-Nr.: 4260126861718
Artikelbezeichnung: Geschenkpackung Herz

Zutaten:

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, VollMILCHpulver, Wasser, SAHNE (7,6%), HASELNUSSkerne (2,8%), MANDELN (2,3%), BUTTER, Glukosesirup, Alkohol (1,3%), Emulgatoren: SOJALecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zwetschgenwasser (0,63%), Kirschwasser, Himbeergeist (0,60%), Williams Birne (0,60%), Vanille-Extrakt, SAHNEpulver (0,41%), Sultaninen, Weinbrand (0,36%), Sonnenblumenlecithin, Invertzuckersirup, Arrak (0,21%), Kaffee geröstet, Pektine Geliemittel, Caramel-Sirup, natürliches Vanillearoma, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Natriumcitrat; Feuchthaltemittel: Sorbitsirup; Kaffeepulver, natürliches Aroma, MagerMILCHpulver, Natriumcitrate und Calciumcitrate, Weinalkohol (0,03%), Überzugsmittel: Gummi Arabicum, Aromaextrakt, pflanzliches Fett, Karamell, Farbstoffe: Azorubin, Zuckerkulör, Ammoniumsulfid-Zuckerkulör, Tartrazin; HühnerEIWEISS, Amaretto, Cointreau Konzentrat, modifizierte Stärken, Kirschen, Karamellzuckersirup, Aromastoffe, Farbstoff Carotine, Kaffeeextraktpulver, Rote-Beete-Saftkonzentrat, Himbeer-und Heidelbeersaftkonzentrat, Original-Jamaika-Rum, Vanillepulver, Pfirsichsaftkonzentrat, natürliche Aromastoffe, Ethylalkohol, Färbende Pflanzenkonzentrate Karotte, Kürbis, Birnensaftkonzentrat, Zitrusfaser, Aromen, Williams-Christ-Birnen-Destillat, Orangensaftkonzentrat, Palmöl, Kakaopulver fettarm, Kondensmilch, Propylenglykol, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Joghurtpulver, natürliches Orangenaroma, Sorbinsäure, Färbendes Lebensmittel Fruchtextrakt.

Nährwerte pro 100g:

| | |
|----------------------------------|-------|
| Energie (kcal) | 506 |
| Energie (kJ) | 2.121 |
| Fett (g) | 31,2 |
| gesättigte Fettsäuren (g) | 17,3 |
| Kohlenhydrate (g) | 47,9 |
| Zucker (g) | 44,6 |
| Eiweiß (g) | 4,6 |
| Salz (g) | 0,03 |



Transport und Lagerungsbedingungen

Mindesthaltbarkeit: 6

Lagerbedingungen: Empfohlene Lagertemperatur 14-18°C bei max. 60% Luftfeuchte.
Nicht im Kühlschrank lagern.



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



| Allergene EU | im Produkt enthalten | | eventuelle Kreuzkontamination | | wenn ja, aus welcher Zutat |
|---|----------------------|------|-------------------------------|------|----------------------------|
| | Ja | Nein | Ja | Nein | |
| Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse | .. | p | p | .. | |
| Krebstiere und -erzeugnisse | .. | p | .. | p | |
| Eier und -erzeugnisse | p | .. | .. | p | Hühnereiweiss |
| Fisch und -erzeugnisse | .. | p | .. | p | |
| Erdnüsse und -erzeugnisse | .. | p | .. | p | |
| Soja und -erzeugnisse | p | .. | p | .. | Milchpulver, E 322 |
| Milch und -erzeugnisse | p | .. | p | .. | Butter, Magermilchpulver, |
| Schalenfrüchte und -erzeugnisse | p | .. | p | .. | Mandeln, Haselnuskerne, |
| Sellerie | .. | p | .. | p | |
| Senf | .. | p | .. | p | |
| Sesamsamen | .. | p | .. | p | |
| Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2 | .. | p | p | .. | |
| Lupinen und -erzeugnisse | .. | p | .. | p | |
| Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler) | .. | p | .. | p | |

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 Provenienzen 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.