

Produktspezifikation

Spezialitäten-Mischung

Artikel: 05887 1167 Spezialitäten-Mischung

Beschreibung: Eine Mischung aus 16 verschiedenen Sorten.

Ursprungsland: Deutschland **Zielland:** Deutschland/EU

Hersteller & Lieferant: Dr. Scholze Confiserie GmbH & Co. KG
Zeppelinstraße 28
21337 Lüneburg
Tel. +49 (0)4131 / 8707-0
info@drscholze.com

Verkehrsbezeichnung: Teegebäck

Zusammensetzung: -

Zutatenliste: **Weizenmehl**, Zucker, **Butterreinfett**, **Mandeln**, Kakaomasse, Kakaobutter, Palmfett, Glukosesirup, **Haselnüsse**, **Vollmilchpulver**, **Walnüsse**, Rapsöl, Palmöl, Erdbeeren, Äpfel, Fruchtsaftkonzentrate: Erdbeere, Apfel, Orange, Sauerkirsche; **Volleipulver**, Kakaopulver, Invertzuckersirup, Johannisbeeren, Glukose-Fruktosesirup, Himbeeren, Aprikosenpüree aus Konzentrat, Fruktose, **Magermilchpulver**, Speisesalz, Emulgatoren: **Sojalecithine**, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithine; Sheakernöl, **Milch**, Orangenlikörextrakt, Verdickungsmittel: Pektine, Natriumalginat, Johannisbrotkernmehl, Carboxymethylcellulose, Xanthan; **Sahnepulver**, Apfelsaft, Dextrose, Aromen, Säureregulatoren: Citronensäure, Calciumcitrate, Calciumchlorid, Kaliumcitrat, Kaliumphosphat, Natriumcitrate; Honig, Alkohol, Melone, Orangenschale, **Hühnereieiweißpulver**, Feuchthaltemittel: Sorbitsirup; Karamellzuckersirup, Farbstoffe: Carotine, Anthocyane, Curcumin; Pflaumen, Pflanzenkonzentrate: Karotte, Saflor, Zitrone, Kürbis; Ingwer, **Weizenstärke**, Backtriebmittel: Ammoniumhydrogencarbonat; Vanille-Extrakt, Kirschkonzentrat, Sauerkirschen, Rote Beete Saftkonzentrat, Holunderbeerenextrakt, Zimt, Maisstärke, Glukose, Orangen, Sonnenblumenöl.

Zusätzlicher Allergenhinweis: **Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g*:

Energie	1.968 kJ (470 kcal)
Fett	26 g
-davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	51 g
-davon Zucker	30 g
Eiweiß	6,2 g
Salz	0,28 g

*alle Werte sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den natürlichen und produktionstechnischen Schwankungen.

Sensorik: arttypisch

Aussehen: arttypisch

Geruch/Geschmack/Konsistenz: arttypisch

Mikrobiologie:

Gesamtkeimzahl	<1000	KBE/g
Hefen	<10	KBE/g
Schimmelpilze	<10	KBE/g
E. Coli	<10	KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/g
Salmonellen	n.n.	in 25g

Genmanipulation: Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel * kennzeichnungspflichtig ist. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens- und Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

* (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23.09.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.

Allergene:

Enthaltene Allergene im Sinne der EU Richtlinie 2003/89/EG

	enthalten	nicht enthalten:
(1) Glutenhaltige Getreide u. –Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(2) Krebstieren u. –Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(3) Eier u. Eier-Erzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(4) Fisch u. Fisch-Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(5) Erdnüsse u. –Erdnuss-Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(6) Soja u. Soja-Erzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(7) Milch u. Erzeugnissen einschl. Lactose, Milcheiweiß & –fett	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(8) Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. –Erzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(9) Sellerie u. –Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(10) Senf u. Senf-Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(11) Sesamsamen u. –Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(12) Schwefeldioxid und Sulfid > 10mg(SO ₂)/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(13) Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(14) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Haltbarkeit: 6 Monate**Lagerung:** kühl & trocken (Optimale Lagertemperatur 14-18 ° C)**Rückverfolgbarkeit:** Ziffern- und Buchstabenkombination bis zu 11 Stellen**Verpackung:** Abpackung der Ware: 500g

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns eingesetzten Verpackungsmaterialien der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB), §§30 und 31, der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGstV) entsprechen.

Dr. Scholze Confiserie GmbH & Co. KG

Stand: 14.09.2022

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Es unterliegt keinem Änderungsdienst.