

# Dänische Waffel grobkaro

ARTIKELNUMMER  
AUSGABE VOM

**14A**  
21.03.2016

## PRODUKTDATEN

### EIGENSCHAFTEN

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| LÄNGE (CA.)           | <b>170 mm</b>                     |
| DURCHMESSER (CA.)     | <b>100 mm</b>                     |
| GEWICHT / STÜCK (CA.) | <b>23,0 g</b>                     |
| FARBE                 | <b>Goldbraun</b>                  |
| GESCHMACK             | <b>Süß, unverdorben, arteigen</b> |

### ZUTATEN

(IN ABSTEIGENDER REIHENFOLGE) **Weizenmehl, Zucker, Kokosfett ungeh., Weizenfaser, Emulgator: Sojalecithin IP, Sojaöl, Aroma, Farbstoff: E150c, Trennmittel: E504, Salz**

Außer den angegebenen Zutaten sind keine sonstigen Farb-, Hilfs- oder Trägerstoffe enthalten.

### ERNÄHRUNGSFORM

**Vegan**

### MINDESTHALTBARKEIT

**18 Monate bei optimaler Lagerung. Siehe Etikett.**

### OPTIMALE LAGERUNG

**< 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel**

### EAN-CODE

**4001999000114**

### ZOLLTARIFNUMMER

**19053299**

## VERPACKUNGSDATEN

### INHALT

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| STÜCK / KARTON       | <b>207</b>     |
| GEWICHT INHALT (CA.) | <b>4.761 g</b> |

### KARTON

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| L x B x H                | <b>450 x 325 x 330 mm</b> |
| GEWICHT KARTONAGEN (CA.) | <b>828 g</b>              |
| GEWICHT PLASTIK (CA.)    | <b>31 g</b>               |

### LAGERUNG

|                  |           |
|------------------|-----------|
| KARTON / LAGE    | <b>5</b>  |
| LAGEN / PALETTE  | <b>6</b>  |
| KARTON / PALETTE | <b>30</b> |

## HERSTELLERERKLÄRUNG

Wir bestätigen, dass dieses Produkt den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften einschließlich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen entspricht.

Unser HACCP - System ist zertifiziert und entspricht den Anforderungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004.



## ANALYTISCHE WERTE

### CHEMISCH-PHYSIKALISCHE ANALYSE

| <u>UNTERSUCHUNGEN:</u>      | <u>ERGEBNISSE:</u> |
|-----------------------------|--------------------|
| Brennwert, berechnet /100g  | 1.690 kJ           |
| Brennwert, berechnet /100g  | 399 Kcal           |
| Fettgehalt                  | 2,96 %             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,14 %             |
| Kohlenhydrate, berechnet    | 83,00 %            |
| davon Zucker                | 33,60 %            |
| Ballaststoffe               | 3,63 %             |
| Eiweiß-/Proteingehalt       | 8,21 %             |
| Natrium / Salz, berechnet   | 0,03 / 0,08 %      |
| Mineralstoffgehalt (Asche)  | 0,77 %             |
| Wassergehalt                | 1,40 %             |

### MIKROBIOLOGISCHE ANALYSE

| <u>UNTERSUCHUNGEN:</u>                  | <u>ERGEBNISSE in KBE:</u> |
|-----------------------------------------|---------------------------|
| Aerobe Keimzahl /g                      | < 1.000                   |
| Escherichia coli /g                     | < 10                      |
| Koagulase positive Staphylokokken /g    | < 10                      |
| Präsumtive Bacillus cereus /g           | < 100                     |
| Hefen /g                                | < 100                     |
| Schimmelpilze /g                        | < 100                     |
| Listeria monocytogenes /g (quantitativ) | nicht nachweisbar         |
| Salmonellen in 25g                      | nicht nachweisbar         |

ARTIKELNUMMER  
AUSGABE VOM

**14A**  
21.03.2016

## ALLERGENLISTE

|                                                         | enthalten | Art des Allergens              |
|---------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------|
| Allergen:                                               | ja / nein | Grund                          |
| Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | ja        | Weizenmehl<br>Rezept           |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse             | nein      |                                |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse                   | nein      | 1)                             |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse                 | nein      |                                |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse               | nein      |                                |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse             | ja        | Sojalecithin, Sojaöl<br>Rezept |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)  | nein      | 1)                             |
| Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, etc.          | nein      |                                |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse               | nein      |                                |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse                   | nein      |                                |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse             | nein      |                                |
| Schwefeloxid und Sulphite                               | nein      |                                |
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse                | nein      |                                |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse             | nein      |                                |

Die Allergenliste entspricht den in der Richtlinie 2007/68/EG der Kommission unter Anhang IIIa angeführten Zutaten.

1) Eine Kreuzkontamination mit dieser allergenen Zutat ist möglich.