

OTTO 3 Kakao (3K)

Artikelnummer **12049999**

Ausgabe vom 30.01.2023 (Version 32)

Produktdaten

| | | |
|----------------------|------------------------------|------------------------------------|
| Eigenschaften | Länge (ca.) | 133 mm |
| | Druchmesser (ca.) | 51 mm |
| | Gewicht / Stück (ca.) | 15,0 g |
| | Farbe | Kakaobraun |
| | Geschmack | Schokoladig, unverdorben, arteigen |

Zutaten (in absteigender Reihenfolge) **Weizenmehl**, Zucker, Kakao, Kokosfett, **Emulgator: Sojalecithine**, Weizenfaser, **Sojaöl**, Aroma, Trennmittel: E504, Salz

| | |
|---------------------------|---|
| Ernährungsform | Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch |
| Mindesthaltbarkeit | 540 Tage bei optimaler Lagerung. Siehe Etikett. |
| Restlaufzeit | 180 Tage |
| Optimale Lagerung | < 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel |
| EAN-Code | 4001999000138 |
| Zolltarifnummer | 19053299 |

Verpackungsdaten

| | | |
|-----------------|----------------------------------|-----------------------|
| Inhalt | Stück / Karton | 500 |
| | Gewicht Inhalt (ca.) | 7,500 kg |
| Karton | L x B x H | 50,5 x 28,0 x 30,0 cm |
| | Gewicht Kartonagen (ca.) | 0,934 kg |
| | Gewicht Kunststoffe (ca.) | 0,026 kg |
| | Gewicht Weißbleche (ca.) | 0,000 kg |
| Lagerung | Karton / Lage | 6 |
| | Lagen / Palette | 6 |
| | Karton / Palette | 36 |

OTTO 3 Kakao (3K)

Artikelnummer **12049999**

Ausgabe vom 30.01.2023 (Version 32)

Herstellereklärung

Wir bestätigen, dass wir über ein zertifiziertes HACCP-System gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verfügen.

Dieses Produkt wird nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften produziert, im Speziellen sind dies:

- (EG) Nr. 1829/2003 – gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel
- (EG) Nr. 1830/2003 – Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von GVOs
- (EG) Nr. 1935/2004 – Verpackungen für Lebensmittel
- (EG) Nr. 1441/2007 – mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- (EU) 2017/2158 – Acrylamidgehalt in Lebensmitteln
- LMBeStrV/2000 – Lebensmittelbestrahlungsverordnung



Analytische Werte

Chemisch-Physikalische Analyse

| Untersuchungen | Ergebnisse |
|-----------------------------|---------------|
| Brennwert, berechnet / 100g | 1750 kJ |
| Brennwert, berechnet / 100g | 414 Kcal |
| Fettgehalt | 6,20 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 4,22 % |
| Kohlenhydrate, berechnet | 78,90 % |
| davon Zucker | 33,10 % |
| Ballaststoffe | 3,91 % |
| Eiweiß-/Proteingehalt | 8,68 % |
| Natrium / Salz, berechnet | 0,00 / 0,15 % |
| Mineralstoffgehalt (Asche) | 1,13 % |
| Wassergehalt | 1,20 % |

Mikrobiologische Analyse

| Untersuchungen | Ergebnisse in KBE |
|---|-------------------|
| Aerobe Keimzahl /g | < 1000 |
| Escherichia coli /g | < 10 |
| Koagulase positive Staphylokokken /g | < 10 |
| Präsumtive Bacillus cereus /g | < 100 |
| Hefen /g | < 100 |
| Schimmelpilze /g | < 100 |
| Listeria monocytogenes /g (quantitativ) | n.n. |
| Salmonellen in 25g | n.n. |

Allergenliste

| Allergen | enthalten | Art des Allergens |
|---|-----------|-----------------------|
| Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | Ja | Weizenmehl |
| 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 | Sojalecithine, Sojaöl |
| 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 | |

1) Eine Kreuzkontamination mit dieser allergenen Zutat ist möglich.

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