

# Hörnchen glutenfrei (101)

Artikelnummer **10909999**

Ausgabe vom 05.04.2022 (Version 15)

## Produktdaten

<b>Eigenschaften</b>	<b>Länge (ca.)</b>	148 mm
	<b>Druchmesser (ca.)</b>	46 mm
	<b>Gewicht / Stück (ca.)</b>	22,4 g
	<b>Farbe</b>	Goldbraun
	<b>Geschmack</b>	Süß, unverdorben, arteigen

**Zutaten** (in absteigender Reihenfolge) Reismehl, Zucker, Kartoffelstärke, Kokosfett, Weizenfaser, **Emulgator: Sojalecithine**, Salz

<b>Ernährungsform</b>	Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	540 Tage bei optimaler Lagerung. Siehe Etikett.
<b>Restlaufzeit</b>	180 Tage
<b>Optimale Lagerung</b>	< 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel
<b>EAN-Code</b>	4001999005119
<b>Zolltarifnummer</b>	19053299

## Verpackungsdaten

<b>Inhalt</b>	<b>Stück / Karton</b>	45
	<b>Gewicht Inhalt (ca.)</b>	1,008 kg
<b>Karton</b>	<b>L x B x H</b>	39,0 x 29,0 x 16,0 cm
	<b>Gewicht Kartonagen (ca.)</b>	0,438 kg
	<b>Gewicht Kunststoffe (ca.)</b>	0,067 kg
	<b>Gewicht Weißbleche (ca.)</b>	0,000 kg
<b>Lagerung</b>	<b>Karton / Lage</b>	8
	<b>Lagen / Palette</b>	12
	<b>Karton / Palette</b>	96

## 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	1694 kJ
Brennwert, berechnet / 100g	400 Kcal
Fettgehalt	2,90 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,40 %
Kohlenhydrate, berechnet	87,30 %
davon Zucker	26,60 %
Ballaststoffe	2,20 %
Eiweiß-/Proteingehalt	5,00 %
Natrium / Salz, berechnet	0,00 / 0,40 %
Mineralstoffgehalt (Asche)	0,00 %
Wassergehalt	0,00 %

### Mikrobiologische Analyse

Untersuchungen	Ergebnisse in KBE
Aerobe Keimzahl /g	< 1.000.000
Escherichia coli /g	< 10
Koagulase positive Staphylokokken /g	< 100
Präsumtive Bacillus cereus /g	< 10.000
Hefen /g	-
Schimmelpilze /g	-
Listeria monocytogenes /g (quantitativ)	n.n.
Salmonellen in 25g	n.n.

## Allergenliste

Allergen	enthalten	Art des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Sojalecithine
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	Nein	
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.