



LINDT & SPRÜNGLI

Produktspezifikation

Artikel: 74949 / 70541
Bezeichnung: Goldstücke Kalender 156g
Verkehrsbezeichnung: Alpenvollmilch-Schokolade, Vollmilch- und weiße Schokoladen mit verschiedenen Füllungen, Kakao: 30% mindestens in der Milch-Schokolade

1. Zutatenliste gemäß LMIV

Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, pflanzliches Fett (Palm, Kokosnuss, Palmkern, Raps), **Haselnüsse**, Magermilchpulver, **Butter**reinfett, **Milch**zucker, Traubenzucker, **Sahne**pulver, Emulgator (Sojalecithin), **Walnüsse**, **Gerstenmalz**extrakt, Äpfel, Aromen, natürliches Aroma, Glukosesirup, Zitronensaftkonzentrat, Salz, Vanilleextrakt, Zimt, Koriander.

Kann **Mandeln** und andere **Schalenfrüchte** enthalten.

2. Nährwertinformationen pro 100g

Energie	2414	kJ	579	kcal
Fett	38	g		
- davon gesättigte Fettsäuren	22	g		
Kohlenhydrate	52	g		
- davon Zucker	51	g		
Eiw eiß	6,5	g		
Salz	0,22	g		

3. Allergene

Haselnüsse, Milcheiw eiß, Milchzucker, Soja, Walnüsse, Gerste.
 Kann Mandeln und andere Schalenfrüchte enthalten.

Produkt enthält Gerstenmalzextrakt. Bezogen auf das Gesamtprodukt liegt der Glutengehalt unter 20 ppm und somit so niedrig, dass das Produkt im Sinne der Definition des Codex Alimentarius als glutenfrei gilt.

4. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZZuIV

keine

5. Mikrobiologische Grenzwerte

Total count of germs	max. 20.000 (cfu/g)
Enterobacteriaceae	max. 100 (cfu/g)
Escherichia coli in 1 g	neg (pos/neg)
Mould	max. 100 (cfu/g)
Yeast	max. 100 (cfu/g)
Staphylococcus aureus	max. 100 (cfu/g)
Salmonella in 10 x 25 g or 250 g	neg (pos/neg)

6. GVO Erklärung

Wir sagen Ihnen hiermit verbindlich zu, dass wir Zutaten aus gentechnisch veränderten Pflanzen nicht verwenden. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen. Wir verwenden ebenfalls keine Zutaten, deren genetisch veränderte Erbinformation im Endprodukt nicht mehr nachweisbar ist. Auch in der Zukunft werden wir darauf verzichten. Selbstverständlich erfüllen wir alle diesbezüglichen rechtlichen Bestimmungen.

7. Lagerbedingungen

Kühl und trocken lagern.

Aachen, 30.06.2022

T. Eschbach

Tatjana Eschbach (Food Law Compliance)