

Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Blaubeer-Schoko-Crispy-Cluster / <i>Blueberry Chocolate Crispy Cluster</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Heidelbeer-Zubereitung mit Reis-Crispies in weißer Schokolade (Kakao: 25% mindestens)/ <i>Blueberry- formulation with rice crispin white chocolate (Cocoa: 25% minimum)</i>
ARTIKEL NR: / ARTICLE NO:	BLAUCRI_001
HERKUNFT / ORIGIN:	produziert in den Niederlanden / <i>produced in the Netherlands</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	Heidelbeer-Zubereitung mit Reis-Crispies in weißer Schokolade überzogen (Kakao: 25% mindestens)/ <i>Blueberry- formulation with rice crisps hulled with white chocolate (Cocoa: 25% minimum)</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	74% weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilch- pulver (Laktose), Molkenpulver (Laktose), Emulgator Soja- lecithine, natürl. Vanillearoma) 14,5 % Heidelbeer-Zubereitung ((konzentriertes Apfelpüree, Fructose-Glucose-Sirup, Zucker, Feuchthaltemittel Glycerin, Weizenfaser, 2% Heidelbeer- püree, färbende Saftkonzentrate (Heidelbeer, schwarze Karotte), Palmfett, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Äpfelsäure, Säureregulator Citronensäure, Brombeersaft, natürl. Aroma)), Reismehl, 1,5% Heidelbeeren, Joghurt-Pulver (Laktose, Milch), Joghurt-Aroma, Malzmehl (Weizen, Gluten), Zucker, Emulgator Sojalecithine./ <i>74% white chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder (lactose), whey powder (milk, lactose), emulsifier soy lecithine, natural vanilla flavour), 14,5 % blueberry formulation ((concentrated apple juice, fructose glyucose sirup, sugar, humectant glycerin, wheat fiber, 2% blueberry purree, dying juice concentrates (blueberry, black carrot), palm fat, jelling agent pectin, acidifier malic acid, aicdity regulator citric acid, black berry juice, natural flavour)), rice flour, 1,5 % blue berries, yoghurt powder (lactose), yoghurt flavour, malt flour, (gluten, wheat), sugar, emulsifier soy lecithine.</i>
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	0,25 kg im Folienbeutel/ <i>in foil bag</i>

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:

AUSSEHEN / APPEARANCE:	Stücke aus Heidelbeer-Zubereitung und Reiscrispies mit weißer Schokolade überzogen / <i>pieces of blueberry formulation and rice crisps hulled with white chocolate</i>
GERUCH / SMELL:	arteigen, nach Schokolade, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, like chocolate, without foreign smell</i>
GESCHMACK / TASTE:	arteigen, ohne Fremdgeschmack/ <i>characteristic without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	arteigen, knackig / <i>characteristic, crunchy</i>

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	max. 10.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
HEFEN / YEASTS:	max. 1.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	max. 1.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
ENTEROBACTERIACEAE / ENTEROBACTERIACEAE:	max. 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
COLIFORME KEIME / COLIFORMS:	max. 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOCCUS AUREUS:	max. 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SALMONELLEN / SALMONELLAE:	negativ / <i>negative</i> (in 25 g)

PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:

DOPPELTE / DOUBLES:	max. 5 %
GRÖßE / SIZE:	5-20 mm

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (in 100g)

ENERGIE / ENERGY (in kJ):	2053,4
ENERGIE / ENERGY (in kcal):	490,4
FETT / FAT:	21,9 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	13,7 g
KOHLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	65,8 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	58,0 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	1,8 g
EIWEIß / PROTEIN:	4,6 g
SALZ / SALT:	0,32 g

KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin
E-Mail: service@korodrogerie.de



GVO / GMO:

Nein. / No.

**BESTRAHLUNG / IONIZING
RADIATION:**

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
The product is not treated with ionizing radiation.

ALLERGENE / ALLERGENS:

Kann Spuren von GLUTEN, SOJA, NÜSSEN, MANDELN,
ERDNÜSSEN, MILCH (LAKTOSE), SESAM, WEIZEN und
SCHWEFELDIOXID (SULFITE) enthalten.

Die Angaben wurden auf der Basis der im Vorfeld durchgeführten Rückstandsanalyse des Importeurs durchgeführt.