

PCO Artikelpass

Datum: 31.05.2017

Diese Produktinformation widerruft und erneuert alle vorangegangenen Informationen über dieses Produkt.

Artikelnummer	5535002
Artikelbezeichnung	Jelly Beans sauer - Mix (Karton)
Artikelnummer	5535202
Artikelbezeichnung	Jelly Beans sauer - Mix (Box)

1. Zutaten	Zucker, Glucosesirup, Maisstärke, Säuerungsmittel: E296, E297, E330; Wasser, Aromen, Überzugsmittel: E901, E903, E904; Kokosöl, färbende Lebensmittel (Konzentrat aus Spirulina, Safflor, Karotte, schwarze Johannisbeere), Farbstoff: E100, E171;
-------------------	--

2. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g	Energie in kJ/ kcal pro 100g	1517 kJ/ 358 kcal
	Fett (g)	0,1 g
	davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1 g
	Kohlenhydrate (g)	89,0 g
	davon Zucker (g)	71,8 g
	Ballaststoffe (g)	0,0 g
	Eiweiß (g)	0,0 g
	Salz (g)	0,04 g

3. Verkehrsbezeichnung	Gelee-Dragees in verschiedenen sauren Geschmacksrichtungen
-------------------------------	--

3.1 Chemische Daten	a _w -Wert	<0,75
	Feuchtigkeitsgehalt	<10%

3.2 Sensorische Parameter	Aussehen	ovale, kleine Gelee-Dragees in verschiedenen Farben
	Geruch	arteigen
	Geschmack	arteigen
	Konsistenz	harte Zuckerkruse und zähe Geleemaße

3.3 Mikrobiologische Daten	Gesamtkeimzahl	<10.000 KbE/g
	Hefen und Schimmel	<100 KbE/g

4. Allergene		enthalten:
	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	in Spuren
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein
	Eier und Eierzeugnisse	Nein
	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
	Sojabohnen und Sojaerzeugnisse	in Spuren
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein
	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)	Nein
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein
	Senf und Senferzeugnisse	Nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10mg/l)	in Spuren	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein	
5. Mindesthaltbarkeit /Lagerung	MHD ab Herstellung	18 Monate
	Restlaufzeit	4 Wochen
	Lagerbedingungen	Temperatur: 12-25°C, Luftfeuchtigkeit: 40-60 %
	Verbrauch nach Öffnung	
6. Logistik	Einheit pro Karton	6 kg
	5535002	
	Einheit pro Box	2 kg
5535202	Boxen pro Palette	96
7. Geeignet für spezielle Ernährung	für Vegetarier	Ja
	für Veganer	Nein
8. Sonstiges		