

## 1. Sachbezeichnung

Milchschokoladestängel mit Pralinéfüllung 58%

## 2. Zutaten

Zutaten	Anteil (QUID)
Zucker	
Kakaobutter	
HASELNÜSSE	10 %
Kakaomasse	
Pflanzenfett (Ölpalme)	
VollMILCHpulver	
MagerMILCHpulver	
SOJAmehl	
Emulgator (SOJA-Lezithin)	
Vanilleextrakt	

## 3. Nährwerte pro 100g

Energiewert	2360 KJ
	567 KCAL
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	50 g
davon Zucker	48 g
Eiweiss	7.5 g
Salz*	0.15 g

Bestandteile in der Schokolade mindestens:

Kakao:	30%	Milch:	17%
--------	-----	--------	-----

## 4. Allergiker-Info

Kann Mandeln enthalten

## 5. Lagerbedingungen

Temperatur	15 - 18°C	rel. Luftfeuchtigkeit	45 - 60%	lichtgeschützt
------------	-----------	-----------------------	----------	----------------

## 6. Mikrobiologische Anforderungen

Aerobe mesophile Keime	<50'000/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g
Schimmelpilz	<100/g
Hefe	<1000/g
Salmonella spp.	nn pro 25g

## 7. weitere Anforderungen

Die gefährdeten Rohwaren werden auf deren GVO-Freiheit geprüft.

Wir bestätigen, dass das Produkt den Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung entspricht.

Dieses Dokument ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.

## 1. Sachbezeichnung

Weisser Schokoladenstängel mit Pralinéfüllung 63%

## 2. Zutaten

Zutaten	Anteil (QUID)
Zucker	
Kakaobutter	
VollMILCHpulver	
Pflanzenfett (Ölpalme)	
HASELNÜSSE	10 %
Kakaomasse	
MagerMILCHpulver	
SOJAmehl	
Emulgator (SOJA-Lezithin)	
Vanilleextrakt	

## 3. Nährwerte pro 100g

Energiewert	2390 KJ
	574 KCAL
Fett	38 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	49 g
davon Zucker	47 g
Eiweiss	8.1 g
Salz*	0.2 g

Bestandteile in der Schokolade mindestens:

Kakao:	26%	Milch:	30%
--------	-----	--------	-----

## 4. Allergiker-Info

Kann Mandeln enthalten

## 5. Lagerbedingungen

Temperatur	15 - 18°C	rel. Luftfeuchtigkeit	45 - 60%	lichtgeschützt
------------	-----------	-----------------------	----------	----------------

## 6. Mikrobiologische Anforderungen

Aerobe mesophile Keime	<50'000/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g
Schimmelpilz	<100/g
Hefe	<1000/g
Salmonella spp.	nn pro 25g

## 7. weitere Anforderungen

Die gefährdeten Rohwaren werden auf deren GVO-Freiheit geprüft.

Wir bestätigen, dass das Produkt den Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung entspricht.

Dieses Dokument ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.

## 1. Sachbezeichnung

Milchschokolade

## 2. Zutaten

### Zutaten

Zucker

VollMILCHpulver

Kakaobutter

Kakaomasse

HASELNÜSSE

Emulgator (SOJA-Lezithin)

Vanilleextrakt

## 3. Nährwerte pro 100g

Energiewert	2310 KJ
	553 KCAL
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	51 g
Eiweiss	8.4 g
Salz*	0.25 g

\* zurückzuführen auf natürlich vorkommendes Natrium

Bestandteile in der Schokolade mindestens:

Kakao:	30%	Milch:	26%
--------	-----	--------	-----

## 4. Allergiker-Info

Kann Mandeln enthalten

## 5. Lagerbedingungen

Temperatur	15 - 18°C	rel. Luftfeuchtigkeit	45 - 60%	lichtgeschützt
------------	-----------	-----------------------	----------	----------------

## 6. Mikrobiologische Anforderungen

Aerobe mesophile Keime	<50'000/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g
Schimmelpilz	<100/g
Hefe	<1000/g
Salmonella spp.	nn pro 25g

## 7. weitere Anforderungen

Die gefährdeten Rohwaren werden auf deren GVO-Freiheit geprüft.

Wir bestätigen, dass das Produkt den Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung entspricht.

Dieses Dokument ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.

## 1. Sachbezeichnung

Milchschokolade mit gerösteten Haselnüssen 20%

## 2. Zutaten

### Zutaten

Zucker

HASELNÜSSE

Kakaobutter

VollMILCHpulver

Kakaomasse

Emulgator (SOJA-Lezithin)

Vanilleextrakt

## 3. Nährwerte pro 100g

Energiewert	2350 KJ
	563 KCAL
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	50 g
davon Zucker	47 g
Eiweiss	7.9 g
Salz*	0.13 g

\* zurückzuführen auf natürlich vorkommendes Natrium

Bestandteile in der Schokolade mindestens:

Kakao:	30%	Milch:	17%
--------	-----	--------	-----

## 4. Allergiker-Info

Kann Mandeln enthalten

## 5. Lagerbedingungen

Temperatur	15 - 18°C	rel. Luftfeuchtigkeit	45 - 60%	lichtgeschützt
------------	-----------	-----------------------	----------	----------------

## 6. Mikrobiologische Anforderungen

Aerobe mesophile Keime	<50'000/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g
Schimmelpilz	<100/g
Hefe	<1000/g
Salmonella spp.	nn pro 25g

## 7. weitere Anforderungen

Die gefährdeten Rohwaren werden auf deren GVO-Freiheit geprüft.

Wir bestätigen, dass das Produkt den Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung entspricht.

Dieses Dokument ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.

## 1. Sachbezeichnung

Milchschokolade

## 2. Zutaten

### Zutaten

Zucker

VollMILCHpulver

Kakaobutter

Kakaomasse

HASELNÜSSE

Emulgator (SOJA-Lezithin)

Vanilleextrakt

## 3. Nährwerte pro 100g

Energiewert	2310 KJ
	553 KCAL
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	51 g
Eiweiss	8.4 g
Salz*	0.25 g

\* zurückzuführen auf natürlich vorkommendes Natrium

Bestandteile in der Schokolade mindestens:

Kakao: 30%      Milch: 26%

## 4. Allergiker-Info

Kann Mandeln enthalten

## 5. Lagerbedingungen

Temperatur	15 - 18°C	rel. Luftfeuchtigkeit	45 - 60%	lichtgeschützt
------------	-----------	-----------------------	----------	----------------

## 6. Mikrobiologische Anforderungen

Aerobe mesophile Keime	<50'000/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g
Schimmelpilz	<100/g
Hefe	<1000/g
Salmonella spp.	nn pro 25g

## 7. weitere Anforderungen

Die gefährdeten Rohwaren werden auf deren GVO-Freiheit geprüft.

Wir bestätigen, dass das Produkt den Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung entspricht.

Dieses Dokument ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.

## 1. Sachbezeichnung

Dunkle Schokolade

## 2. Zutaten

### Zutaten

Kakaomasse

Zucker

Kakaobutter

Kakaopulver

BUTTERreinfett

Emulgator (SOJA-Lezithin)

Vanilleextrakt

## 3. Nährwerte pro 100g

Energiewert	2350 KJ
	563 KCAL
Fett	43 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	34 g
davon Zucker	28 g
Eiweiss	9.4 g
Salz*	0.03 g

\* zurückzuführen auf natürlich vorkommendes Natrium

Bestandteile in der Schokolade mindestens:

Kakao:	70%	Milch:	1.5%
--------	-----	--------	------

## 4. Allergiker-Info

Kann Haselnüsse, Mandeln enthalten

## 5. Lagerbedingungen

Temperatur	15 - 18°C	rel. Luftfeuchtigkeit	45 - 60%	lichtgeschützt
------------	-----------	-----------------------	----------	----------------

## 6. Mikrobiologische Anforderungen

Aerobe mesophile Keime	<50'000/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g
Schimmelpilz	<100/g
Hefe	<1000/g
Salmonella spp.	nn pro 25g

## 7. weitere Anforderungen

Die gefährdeten Rohwaren werden auf deren GVO-Freiheit geprüft.

Wir bestätigen, dass das Produkt den Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung entspricht.

Dieses Dokument ist elektronisch erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.