

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.