

Edelvollmilch-Schokolade
Finest milk chocolate

Deklaration:

Kakao: 33% mindestens. Zutaten: Zucker, **Vollmilchpulver**, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (**Soja**), Bourbon-Vanille-Extrakt.
Kann Spuren von **Haselnüssen** enthalten. Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Hergestellt in Deutschland.

Declaration:

Cocoa solids: 33% minimum. Milk solids: 26% minimum.
*Ingredients: sugar, **whole milk powder**, cocoa butter, cocoa mass, emulsifier lecithin (**soy**), Bourbon vanilla extract.*
*May contain traces of **hazelnuts**. Keep dry and cool. Made in Germany.*

Zutatenliste	Herkunft	Ingredients	Origin
Zucker	Zuckerrüben, EU, Nicht-EU	<i>Sugar</i>	<i>Sugar beets, EU, Non-EU</i>
Vollmilchpulver	Kuhmilch, EU	<i>Whole milk powder</i>	<i>Bovine milk, EU</i>
Kakaobutter	Kakaobohnen, West Afrika	<i>Cocoa butter</i>	<i>Cocoa beans, West Africa</i>
Kakaomasse	Kakaobohnen, West Afrika	<i>Cocoa mass</i>	<i>Cocoa beans, West Africa</i>
Kakaomasse Java oder Ecuador	Kakaobohnen, Indonesien, Ecuador	<i>Cocoa mass Java or Ecuador</i>	<i>Cocoa beans, Indonesia, Ecuador</i>
Sojalecithin	Sojabohnen, Brasilien, Indien	<i>Soy lecithin</i>	<i>Soy beans, Brazil, India</i>
Bourbon-Vanille-Extrakt	Vanilleschoten, Madagaskar. Träger: Dextrose (Weizen EU)	<i>Bourbon vanilla extract</i>	<i>Vanilla beans, Madagascar. Carrier: dextrose (wheat EU)</i>

Chemisch-physikalisch Werte (berechnete Mittelwerte):
Chemical and physical data (calculated average data):

Gesamtfettgehalt	<i>Total fat content</i>	ca. 34,0%
Wassergehalt	<i>Moisture</i>	max. 1%
Milchfettgehalt	<i>Lacteal fat content</i>	ca. 7,2%
Feinheit	<i>Grain size</i>	18-22 µm

Nährwertangaben (berechnete Mittelwerte) / Nutritional facts (calculated average data):

Nährwertangaben je 100g/ Nutrition facts per 100g:

Energie/Energy	2266 kJ 541 kcal
Fett/Fat	34 g
davon gesättigte Fettsäuren/ thereof saturated fatty acids	21 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates	49 g
davon Zucker/thereof sugar	48 g
Eiweiß/Protein	8,7 g
Salz/Salt	0,25 g

Mikrobiologische Eigenschaften / Microbiological data:

Gesamtkeimzahl	<i>Total plate count</i>	max. 5000 / g
Hefen	<i>Yeasts</i>	max. 50 / g
Schimmel	<i>Moulds</i>	max. 50 / g
Enterobacteriaceae	<i>Enterobacteriaceae</i>	max. 10 / g
Salmonellen	<i>Salmonella</i>	neg. / 250 g
E.-Coli	<i>E.-Coli</i>	neg. / g

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU Einstufung:
Application of ingredients with allergenic potential according to the EU classification:

Sojalecithine E 322	<i>Soy lecithin</i>
Vollmilchpulver	<i>Whole milk powder</i>
Haselnüsse, mögliche Spuren enthalten	<i>Hazelnuts, potential traces</i>

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste:
Application of ingredients according to the ALBA list:

Sojaprotein, mögliche Spuren durch Sojalecithine E 322	<i>Soy protein, potential traces by soy lecithin</i>
Kuhmilchprotein über Vollmilchpulver	<i>Bovine milk protein over whole milk powder</i>
Laktose über Vollmilchpulver	<i>Lactose over whole milk powder</i>
Kakao über Kakaomasse und Kakaobutter	<i>Cocoa over cocoa mass and cocoa butter</i>
Haselnüsse, mögliche Spuren	<i>Hazelnuts, potential traces</i>

GVO-Bestätigung / confirmation about GMO's:

Dieses Produkt wurde nicht auf Basis gentechnisch veränderter Grundstoffe erzeugt und ist im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig.

The product is fabricated on basis of GMO-free raw materials and is therefore not required for labelling according to the regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified food and feed products.

Lagerbedingungen / Storage conditions:

16-20°C, 50-70 % relative Luftfeuchte	<i>16-20°C, 50-70% relative humidity</i>
Lagerhinweis: „Trocken lagern und vor Wärme schützen“	<i>Storage advice: „keep dry and cool“</i>

Haltbarkeit / Shelf life:

20 Monate ab Produktionsdatum unter oben genannten Bedingungen	<i>20 months from the day of production under above named conditions</i>
--	--

Abweichungen sind aufgrund produktionstechnischer Bedingungen und rohstoffspezifischer Schwankungen möglich. Die aufgeführten Mittelwerte sind nicht als zugesicherte Eigenschaft zu verstehen. Alle Angaben werden nach bestem Wissen erteilt und basieren auf unserem aktuellen Wissenstand. Das Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen Gesetzgebung der Europäischen Union.

Deviations are possible because of technical conditions and seasonal variations. The listed average data are not to be understood as warranted attribute. All information is given in the best of one's knowledge and is based on our actual standard of knowledge. The product is conforming to the requests of the actual legislation of the European Union.

EDV- erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig
EDP generated document valid without signature