

# Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 401

*Berliner Eierlikör glasiert*

Stückgewicht: 85 g

Anzahl im Karton: 48

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 5 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 40,1 cm, B: 29,6 cm, H: 26,2 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

## Verkehrsbezeichnung:

## Nährwertangaben:

- Brennwert: KJ/100g
- Brennwert: Kcal/100g
- Eiweiß: g/100g
- Natrium: g/100g
- Kohlenhydrate: g/100g, davon Zucker g/100g
- Fett: g/100g, davon gesättigte Fettsäure: g/100g
- Ballaststoffe: g/100g

Diese Nährwerte wurden rechnerisch ermittelt. Die Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie natürlichen Schwankungen der einzelnen Rohstoffe.

## Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Zucker, Wasser, pflanzliches Fett, Vollei !VOLLEI!, Glukosesirup, Hefe, Eierliköraroma, !VOLLEI!, Süßmolkenpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Emulgatoren Sojalecithine, !SOJA!, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E481 Natriumstearoyl-2-lactylat, E472a Essigsäureester v. Mono-/Diglyceriden v. Speisefetts., jodiertes Speisesalz, pflanzliche Öle Weizenkleber !GLUTEN!, modifizierte Kartoffelstärke, mod. Stärke E1422 Acetyliertes Distärkeadipat (Weizen) !GLUTEN!, E1450 Stäkenatriumoctenylsuccinat, Magermilchpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, pflanzliches Fett gehärtet, Milcheiweiß, !MOLKENERZEUGNISSE!, Eiweißpulver, !VOLLEI!, Vollmilchpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Verdickungsmittel E407 Carrageen, Stabilisatoren E450 Diphosphat, E339 Natriumphosphat, färbende Lebensmittel (Curcuma, Karotten), Aroma, Maltodextrin, Triglyceride, Farbstoff E160a Carotin, Säuerungsmittel E330 Zitronensäure, Konservierungsmittel E202 Kaliumsorbat, Kann Spuren von Schalenfrüchte und -erzeugnisse Sesam und Sesamerzeugnissen Lupine und Lupinerzeugnissen enthalten.

## Allergene (s.o. [ ! ]):

GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide
MOLKENERZEUGNISSE	Milch und Milcherzeugnisse
SOJA	Sojaerzeugnisse
VOLLEI	Eier und Eierzeugnisse

# Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 401

Berliner Eierlikör glasiert

Seite 2

---

## Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	100.000	-
Escherichia Coli	10	100
Schimmelpilze	100	-
Koagulase-positive Staphylokokken	10	100
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	-	100

## Lagerung und Transportbedingungen:

Tiefgekühlt bei mindestens -18° C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

## GVO:

Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Mikroorganismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

## Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EG und ist nach den Vorgaben (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind gemäß den gesetzlichen Vorschriften (EU) 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung für die Lebensmittelherstellung geeignet.

---

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift.  
Es unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

24. November 2014