

Produktspezifikation

Nougatnest, Vollmilch

Artikel: 1539 Nougatnest, Vollmilch

Beschreibung: Nougatring, VM: Mürbegebäck mit aufdressierter Nougatcreme, belegt mit gestiftelten Mandeln und mit Vollmilch Schokoladen Kuvertüre überzogen.
Häschen: Butter-Mürbeteig in Häschenform mit einem Fuß aus Vollmilch Schokoladen Kuvertüre und einem Auge aus Erdbeer-Fruchtfüllung und Kakao Dragee Eier Mischung: Nougat-Schoko-Füllung, dragiert mit Zartbitterschokolade (37 %) und einer Zuckerdecke; Marzipan, dragiert mit einer Zuckerdecke

Ursprungsland: Deutschland Zielland: Deutschland/EU

Hersteller & Lieferant: Dr. Scholze Confiserie GmbH & Co. KG
Zeppelinstraße 28
D – 21337 Lüneburg
Tel. +49 (0)4131 / 8707-0
info@drschoelze.com

Verkehrsbezeichnung: Gebäck / Dragees

Zusammensetzung: mit 30% Vollmilch Schokoladen Kuvertüre und 24% Nougatcreme

Zutatenliste: Nougatring, VM mit Häschen: Zucker, **Weizenmehl**, Kakaobutter, **Mandeln**, **Butterreinfett**, **Vollmilchpulver**, Palmfett, **Haselnüsse**, Rapsöl, Kakaomasse, Sheabutter, Sonnenblumenöl, **Sahnepulver**, Kakaopulver, **Magermilchpulver**, **Molkenpulver**, Emulgatoren: **Sojalecithine**, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithine; **Volleipulver**, Speisesalz, Aromen, Glukosesirup, Erdbeeren, Erdbeersaftkonzentrat, Farbstoff: Carotine; Verdickungsmittel: Natriumalginat, Pektine; Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrate, Calciumcitrate; Karottenkonzentrat.

Dragee Eier Mischung: Zucker, **Mandeln** (11%), Kakaomasse, geröstete **Haselnüsse** (5%), Kakaobutter, **Sojamehl**, Mais, Reisstärke, Invertzuckersirup, Glukosesirup, Kakaopulver fettarm, **Vollmilchpulver**, Verdickungsmittel: Gummi arabicum, Farbstoffe (E101, E141, E120, E132, E153), Feuchthaltemittel: Invertase, Gelatine, Maltodextrin, **Magermilchpulver**, Emulgator: Lecithine (**Soja**), natürliches Vanille-Aroma, Salz, Alkohol, **Gerstenmalzextrakt**, Kokosöl.

Kakaobestandteile: Kakao: 50% mindestens in der Zartbitterschokolade

Zusätzlicher Allergenhinweis: **Nougatring/Häschen:** Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.
Dragee Eier Mischung: Kann Spuren von anderen glutenhaltigen Getreiden und anderen Schalenfrüchten enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g*:

Nougatring mit Häschen:

Energie	2.266 kJ (541 kcal)
Fett	35,2 g
-davon gesättigte Fettsäuren	15,6 g
Kohlenhydrate	48,8 g
-davon Zucker	34,5 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	0,27 g

Dragee Eier Mischung:

Energie	1.942 kJ (464 kcal)
Fett	18,0 g
-davon gesättigte Fettsäuren	6,8 g
Kohlenhydrate	69,0 g
-davon Zucker	63,0 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	0,15 g

*alle Werte sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den natürlichen und produktionstechnischen Schwankungen.

Sensorik: artypisch

Aussehen: artypisch

Geruch/Geschmack/Konsistenz: artypisch

Mikrobiologie:

Gesamtkeimzahl	<1000	KBE/g
Hefen	<10	KBE/g
Schimmelpilze	<10	KBE/g
E. Coli	<10	KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/g
Salmonellen	n.n.	in 25g

Genmanipulation: Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel * kennzeichnungspflichtig ist. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens- und Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

* (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23.09.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.

Allergene:

Enthaltene Allergene im Sinne der EU Richtlinie 2003/89/EG	enthalten	nicht enthalten:
(1) Glutenhaltigen Getreide u. –Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(2) Krebstiere u. –Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(3) Eier u. Eier-Erzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(4) Fisch u. Fisch-Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(5) Erdnüsse u. –Erdnuss-Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(6) Soja u. Soja-Erzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(7) Milch u. Erzeugnissen einschl. Lactose, Milcheiweiß & –fett	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(8) Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. –Erzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(9) Sellerie u. –Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(10) Senf u. Senf-Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(11) Sesamsamen u. –Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(12) Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg(SO ₂)/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(13) Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(14) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Haltbarkeit: 8 Wochen

Lagerung: kühl & trocken (Optimale Lagertemperatur 14-18 ° C)

Rückverfolgbarkeit: Ziffern- und Buchstabenkombination bis zu 11 Stellen

Verpackung: Abpackung der Ware: 125 g

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns eingesetzten Verpackungsmaterialien der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB), §§30 und 31, der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) entsprechen.

Dr. Scholze Confiserie GmbH & Co. KG

Stand: 27.02.2023

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Es unterliegt keinem Änderungsdienst.

Produktspezifikation

Nougatnest, Zartbitter

Artikel: 1539 Nougatnest, Zartbitter

Beschreibung: Nougatring, ZB: Mürbegebäck mit aufdressierter Nougatcreme, belegt mit gestiften Mandeln und mit Zartbitter Schokoladen Kuvertüre überzogen.
Häschen: Butter-Mürbeteig in Häschenform mit einem Fuß aus Vollmilch Schokoladen Kuvertüre und einem Auge aus Erdbeer-Fruchtfüllung und Kakao.
Dragee Eier Mischung: Nougat-Schoko-Füllung, dragiert mit Zartbitterschokolade (37 %) und einer Zuckerdecke; Marzipan, dragiert mit einer Zuckerdecke

Ursprungsland: Deutschland Zielland: Deutschland/EU

Hersteller & Lieferant: Dr. Scholze Confiserie GmbH & Co. KG
Zeppelinstraße 28
D – 21337 Lüneburg
Tel. +49 (0)4131 / 8707-0
info@drschoelze.com

Verkehrsbezeichnung: Gebäck / Dragees

Zusammensetzung: mit 27% Zartbitter Schokoladen Kuvertüre und 24% Nougatcreme

Zutatenliste: Nougatring, ZB mit Häschen: Zucker, **Weizenmehl**, Kakomasse, **Mandeln**, **Butterreinfett**, Kakaobutter, Palmfett, **Haselnüsse**, Rapsöl, Sheabutter, Sonnenblumenöl, Kakaopulver, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Molkenpulver**, Emulgatoren: **Sojalecithine**, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithine; **Volleipulver**, Speisesalz, **Sahnepulver**, Aromen, Glukosesirup, Erdbeeren, Vanille-Extrakt, Erdbeersaftkonzentrat, Farbstoff: Carotin; Verdickungsmittel: Natriumalginat, Pektine; Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrate, Calciumcitrate; Karottenkonzentrat.

Dragee Eier Mischung: Zucker, **Mandeln** (11%), Kakomasse, geröstete **Haselnüsse** (5%), Kakaobutter, **Sojamehl**, Mais, Reisstärke, Invertzuckersirup, Glukosesirup, Kakaopulver fettarm, **Vollmilchpulver**, Verdickungsmittel: Gummi arabicum, Farbstoffe (E101, E141, E120, E132, E153), Feuchthaltemittel: Invertase, Gelatine, Maltodextrin, **Magermilchpulver**, Emulgator: Lecithine (**Soja**), natürliches Vanille-Aroma, Salz, Alkohol, **Gerstenmalzextrakt**, Kokosöl.

Kakaobestandteile: Kakao: 50% mindestens in der Zartbitterschokolade

Zusätzlicher Allergenhinweis: **Nougatring/Häschen:** Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.
Dragee Eier Mischung: Kann Spuren von anderen glutenhaltigen Getreiden und anderen Schalenfrüchten enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g*:

Nougatring mit Häschen:

Energie	2.258 kJ (540 kcal)
Fett	35,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	15,9 g
Kohlenhydrate	46,6 g
-davon Zucker	31,2 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	0,22 g

Dragee Eier Mischung:

Energie	1.942 kJ (464 kcal)
Fett	18,0 g
-davon gesättigte Fettsäuren	6,8 g
Kohlenhydrate	69,0 g
-davon Zucker	63,0 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	0,15 g

*alle Werte sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den natürlichen und produktionstechnischen Schwankungen.

Sensorik: arttypisch

Aussehen: arttypisch

Geruch/Geschmack/Konsistenz: arttypisch

Mikrobiologie:

Gesamtkeimzahl	<1000	KBE/g
Hefen	<10	KBE/g
Schimmelpilze	<10	KBE/g
E. Coli	<10	KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/g
Salmonellen	n.n.	in 25g

Genmanipulation: Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel * kennzeichnungspflichtig ist. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens- und Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

* (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23.09.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.

Allergene:

Enthaltene Allergene im Sinne der EU Richtlinie 2003/89/EG

	enthalten	nicht enthalten:
(1) Glutenhaltigen Getreide u. –Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(2) Krebstiere u. –Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(3) Eier u. Eier-Erzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(4) Fisch u. Fisch-Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(5) Erdnüsse u. –Erdnuss-Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(6) Soja u. Soja-Erzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(7) Milch u. Erzeugnissen einschl. Lactose, Milcheiweiß & –fett	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(8) Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. –Erzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(9) Sellerie u. –Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(10) Senf u. Senf-Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(11) Sesamsamen u. –Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(12) Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg(SO ₂)/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(13) Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(14) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Haltbarkeit: 8 Wochen

Lagerung: kühl & trocken (Optimale Lagertemperatur 14-18 ° C)

Rückverfolgbarkeit: Ziffern- und Buchstabenkombination bis zu 11 Stellen

Verpackung: Abpackung der Ware: 125 g

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns eingesetzten Verpackungsmaterialien der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB), §§30 und 31, der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) entsprechen.

Dr. Scholze Confiserie GmbH & Co. KG

Stand: 27.02.2023

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Es unterliegt keinem Änderungsdienst.