

Allgemeine Informationen	
Produkt Name:	Candy Buttons dark blue / dunkelblau
Intrastat Nummer:	18069050
Artikel Nummer:	PME-CB-003
Herkunftsland	Portugal
EAN:	5061027434631

Zutaten	%	Herkunft	Anmerkung
Zucker			
Pflanzenfett (Palmkern)			
Milchpulver			
Molkenpulver			
Emulgator: Lecithin (E322)			
Emulgator: Polyglycerin-Polyricinoleat (E476)			
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)			
Aromen			

Allergene (gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II)		in Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination
Gluten	Weizen		
	Roggen		
	Gerste		
	Hafer		
	Dinkel		
	Kamut		
Krebstiere			
Eier			
Fisch			
Erdnüsse			
Soja			
Milch & Laktose		x	
Schalenfrüchte			x
	Mandeln		x
	Haselnüsse		x
	Walnüsse		x
	Cashew		x
	Pecanüsse		x
	Paranüsse		x
	Pistazien		x
	Macadamia		x
Sellerie			
Senf			
Sesam			
Schwefeldioxid / Sulfite (>10 mg / kg oder l)			
Lupinen			
Weichtiere			

Nährwerte	pro 100g
Energie (Kilojoule)	2309 kj
Energie (Kilokalorien)	552 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fette	32 g
Kohlenhydrate	65 g
davon Zucker	63 g
Ballaststoffe	0,5 g
Eiweiss	1 g
Salz	0 g

Mikrobiologische Parameter

Gesamtkeimzahl	<5.000	KBE/g
Hefen & Schimmelpilze	<50	KBE/g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/g
E.Coli	abwesend	KBE/g
Salmonellen	abwesend	KBE/ 50g
Listeria monocytogenes	abwesend	KBE/g
Listerien	abwesend	KBE/g

Artikelangaben		
Packungseinheit	340	g
Nettogewicht	0,340	kg
Bruttogewicht	0,393	kg

Haltbarkeit und Lagerung	
Haltbarkeit	18 Monate
Lagerung	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Warenrechtliche Daten	
GMO	Es wird erklärt, dass dieses Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen (GMO) enthält. In Übereinstimmung mit den EU Richtlinien 1829/2003 und EU 1830/2003 ist das Produkt frei von Anmeldepflichten.

Zusätzliche Informationen	
Halal	geeignet
Koscher	nicht geeignet
RFA	keine Angabe
RSPO	keine Angabe
Fairtrade	keine Angabe
Bio	keine Angabe
Vegan	nicht geeignet
Vegetarisch	geeignet

Erstellt
J. Wego-Paulsen
Assistentin der Geschäftsleitung
10.02.2026



Geprüft
J. Heinzen
Geschäftsführung
10.02.2026



Freigegeben
A-K. Uraz
Qualitätsmanagement
10.02.2026

