



# PRODUKTSPEZIFIKATION - SPEISEEIS

Attikeniummer: Els 58	Artikel: Lebkucken	Artikelnummer:	Eis 98	-
-----------------------	--------------------	----------------	--------	---

### **Produktbeschreibung/Gebrauch:**

#### Inhaltsstoffe:

ZUTATEN: Frische Milch 3,5% Fett,Frische Sahne,Zucker, Eigelb,Kakao,Schokolade-Keks Sosse 10% ((
Pflazenöl ( Sonnenblume), Zucker, Kakaopulver, WEIZENMEHL, BUTTER, Margarine,Säuerungsmittel:
E330; Trockenglukosesirup, Farbstoff: E153; Backmittel: E530ii; MAGERMILCHPULVER, Emulgator:
Sonnenblumenlecithin (E322); Meersalz, Aromen)), Invertzuckersirup, Salz, Magermilchpulver, Aroma, ,
Glukosesirup, Magermilchpulver,Zimt,pflanzlische Fette, Emulgatoren: E477, E472a, E471;
Verdickungsmittel: E410, E412, E466; Aromen.

	Mikrobio	ogische	Eigensc	haften:
ı				

Gesamtkeimzahl	< 1000	KbE
E. Coli	<10	KbE
Coliforme Keime	<10	KbE
Staphylococcus aureus	<50	KbE
Hefen	<100	KbE
Schimmel	<100	KbE
Salmonellen	negativ	in 25g

KbE = koloniebildende Einheiten

### Nährwertinformationen pro 100g:

Brennwert 190,00 Kcal 795,00 Kj

Fett 8,10 gr
Kohlenhydrate 25,80 gr
-davon Zucker 24,60 gr
Eiweiß 4,20 gr

## zu deklarierende Zusatzstoffe:

Emulgatoren: E477, E472a, E471;

Verdickungsmittel: E410, E412, E466; Aromen, nat.

### Hinweis zu Allergene:

Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt in dem Soja, Milchprodukte, Eier und Schalenfrüchte verwendet werden. Siehe 2. Seite: Allergene.

#### Verpackung:

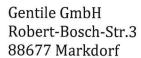
Für Lebensmittel geeigneter Kunststoff-Schalen.

#### Lagerung:

Bei -18° lagern

### Mindesthaltbarkeit/Haltbarkeit:

12 Monate in unversehrter Originalverpackung





# PRODUKTSPEZIFIKATION - SPEISEEIS

to to technic reducing the Mark Sept. Alast on August and	SAR			
Artikel:	Lebkucken	Artikelnummer:	Eis 98	

EU Allergenkennzeichnung gemäß Richtlinie 2000/13 geändert durch die Richtlinien 2003/89, 2006/142/EG sowie 2007/68/EG

Inhaltsstoffe (enthalten bzw. nicht enthalten)	Ja	Nein	cross contamination
Glutenhaltiges Getreide d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			Х
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Х		
Schalenfrüchte, d. h. Mandel (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Pecannuss (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss und Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) und daraus gewonnene Erzeugnisse			Х
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х	
Schefeldioxid und Sulphite in einer Konzenttration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2		Х	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х	

Eine Garantie für eine vollständige Abwesenheit von Ursachen für potenielle Hypersensibilität kann nicht gegeben werden. Die Angaben basieren auf unserem aktuellen Wissensstand und werden nach bestem Wissen erteilt.

erstellt am:

02.03.2017

Revision vom:

20.10.2025

Seite:

2 von 2

Produktionsleiter:

Pino Gentile

Gentile JmbH

Firma / Sten

Robert-Bosch-Str. 3 D-88677 Markdorf T. +49 7544 9542998 f. +49 7544 9542999 info@eisgentile.com www.eisgentile.com