

# Bombasei DECOR

Bombasei Decor Kft

H-3800 Szikszó Bajcsy Zsilinszky u. 26-28.

Tel: (+36)46 596 331

Fax: (+36)46 596 332

## Produktspezifikation

Artikel Nummer: V16602

### 1. Artikel Name / Bezeichnung:

Buntstifte lachend

### 2. Zutaten:

	%	Ursprungsland
Zucker	60,02	Poland
Glukosesirup	15,11	Ungarn
Stärke (Mais)	12,02	Ungarn
Wasser	5,092	Ungarn
Palmfett	4,55	Deutschland
Gelatine (Rind)	1,37	Deutschland
Traganth (E413)	0,6	Iran
Sorbit (E420)	0,51	France
Titandioxid(E171)	0,51	Deutschland
Lebensmittelfarben (E100,E120,E131,E141,E153,E160c,E163)	0,2	Deutschland
Invertin	0,01	Schweiz
Konservierungsmittel(E202)	0,008	Ungarn

### 3. Organoleptische Eigenschaften:

Aussicht: Gefärbte, handgeformte 2D Figuren  
Geschmack: Typisch, ohne fremdgeschmack  
Geruch: Typisch, ohne fremdgerüche  
Konsistenz:

### 4. Allergene

Parameter	vorhanden	Spuren	nicht vorhanden	
Nüsse oder Nüssederivate :			X	
Erdnuss oder Erdnussderivate :			X	
Schalen- oder Krustentiere :			X	
Fische oder Fischprodukte :			X	
Ei oder Eiprodukte :			X	(inkl. Eiweiss- Lecithin, Eiweisspulver,...)
Sellerie oder Sellerieprodukte :			X	(inkl. Selleriesalz,...)
Milch oder Milchprodukte :			X	(inkl. Laktose, ....)
Soja oder Sojaderivate :			X	(inkl. Soja-Lecithin, ....)
Sesam oder Sesamderivate :			X	
Weizen oder Weizenprodukte :			X	
andere glutenfreie Getreide :			X	(z.B. Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, ..)
Sulphite (> 10 mg/kg) :			X	(im zubereiteten Produkt)

\*Anmerkung:

Spuren bedeutet, dass dieses Allergen nicht absichtlich zugefügt wird, aber beim Produktionsprozess durch Verunreinigungen in kleinsten Mengen ins Produkt gelangen kann. Produkttechnisch nicht vermeidbare Spuren (0,01-0,1%)

### 5. Gebrauchsanweisung/Richtdosierung:

Gebrauchsfertig

6. Ernährungsinformationen (pro 100g)
---------------------------------------

<b>Fett (g)</b>	<b>5,17</b>	<b>Energie :</b>	<b>418 kcal</b>
gesättigte Fettsäuren (g)	<b>0,90</b>		<b>1748 kJ</b>
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>82,02</b>		
Zucker (g)	<b>67,00</b>	<b>Ermittlung :</b>	
<b>Eiweiss (g)</b>	<b>5,09</b>	analytisch	
<b>Salz (g)</b>	<b>0,03</b>	berechnet	<b>x</b>

7. Mikrobiologische Kennzahlen:

Parameter	Grenzwert	Einheit
-----------	-----------	---------

Parameter	Grenzwert	Einheit
Enterobacteriaceae	<100	KBE/g
Staphylococcus aureus	< 10	KBE/g
Escherichia coli	< 10	KBE/g
Coliform	< 10	KBE/g
Schimmel und Hefen	1,5x10 <sup>3</sup>	KBE/g
Salmonellen	Neg	KBE/25g

Optimale Lagertemperatur:	18 °C - 24 °C <65 % rF.
---------------------------	-------------------------

Optimale Lagertemperatur:	18 °C - 24 °C <65 % rF.	
Transporttemperatur:	18 °C - 24 °C <65 % rF.	
Gesamthaltbarkeit ab Produktion:	<input type="text" value="24"/> Monate	(ungeöffnet bei o.g. Bedingungen)
Restlaufzeit bei Anlieferung (mind.):	<input type="text" value="12"/> Monate	(ungeöffnet bei o.g. Bedingungen)
Aufbewahrungshinweise:	Dunkel/lichtgeschützt lagern	

Verpackungsart :	Kartonschachtel
------------------	-----------------

Verpackungsart :	Kartonschachtel		
Verkaufseinheit VE :	Karton	BE pro VE :	96 Stck.
Bruttogewicht pro VE :	150 g		
Nettogewicht pro VE :	75 g	(fixgewichtete Ware)	
Datierung :	Mindesthaltbarkeitsdatum		

Das Produkt ist nach Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt und entspricht allen Anforderungen der EU

Das Produkt ist nach Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt und entspricht allen Anforderungen der EU Lebensmittelgesetzgebung in der jeweiligen gültigen Fassung. Nach heutigem Stand und Wissen ist das Produkt frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen und Produktionshilfsstoffen. Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Stoffen behandelt. Die gelieferten Produkte werden einer regelmässigen Qualitätskontrolle gemäss der festgelegten Produktspezifikation unterzogen.

[illegible][illegible]

\_\_\_\_\_