

Produktspezifikation



Artikelnummer 09814

Art.Nr.: 03.1387

Produkt: Fruit De luxe - Excellent 200g

Herstellungsland: Belgien

Verkehrsbezeichnung

statistische Warennummer

Fruit De luxe - Excellent 200g

1704 9095

Beschreibung

Handgemachte, gezuckerte Geleefrüchte, mit einem hohen Anteil von Fruchtpulp.

Zutaten

Zucker, Fruchtpulp 35% (Aprikose, Apfel), Glukosesirup, Geliemittel: Pektin, Wasser, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aromen, Farbstoffe: E101, E120, E141 und E162.

Allergie-Hinweis / ergänzende Zutatenlisten-Information

Kann Spuren von **MILCH, SOJA; SULFIT** und **EIERN** enthalten.

Allergie Information

Gluten	Krebs-tiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalen-früchte	Lupine	Weich-tiere	Sellerie	Senf	Sesam-samen	Schwefel
n	n	k	n	n	j	k	n	n	n	n	n	n	k

"j" ist in der Rezeptur enthalten / "n" nicht enthalten / "k" Kann Spuren enthalten

Durchschnittliche Energie und Nährwertangaben pro 100g

Energie	329 kcal
	1400 kJ
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	82 g
davon Zucker	71 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,23 g
Ballaststoffe	g

Optik



Sensorik

fruchtig, aromatische Frucht-Gelees, fein gezuckert, angenehm weich im Biss, anhaltender fruchtiger Geschmack

GVO Kennzeichnung

Nach derzeitigem Kenntnisstand im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über die "Kennzeichnung gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel" sowie den Verordnungen (EG) Nr. 1830/2003 und 65/2004 über die "Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln" werden keine gentechnisch veränderten Rohwaren /Rohstoffe eingesetzt und bestehen nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bzw. enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Verpackung

Packung: PP-Blister Einsatz, Schmuckkarton

Inhalt Packung: 200 g ca. 12 St. je Packung

Verp. Einheit: Packungen

EAN Packung:

EAN Gebinde: 54 1090 30162 5

Mindesthaltbarkeitsdatum

ab Lieferung mindestens: 7 Monate bei Temperaturen von 16 - 22°C in trockener, geruchsneutraler Umgebung, Feuchtigkeit vermeiden