

Allgemeine Informationen	
Produkt Name:	Crispearls Gingerbread Bordeaux, weiß & gold
Intrastat Nummer:	18069019
Artikel Nummer:	CON-1983370-1
Herkunftsland	Griechenland
EAN:	4051662113542

Zutaten	%	Herkunft	Anmerkung
Kakaocreme	47,80%		
Zucker			
gehärtetes Pflanzenfett (Palmkernöl)			
Vollmilchpulver			
Kakaopulver			
Molkenmilchpulver			
Emulgator: Sojalecithin [E322]			
Sorbitantristearat [E492]			
Vanillin-Aroma			
Zucker	40,40%		
knusprige Getreidekerne	10,80%		
Weizenmehl			
Vollkornweizenmehl			
Zucker			
gemälztes Weizenmehl			
Salz			
Backtriebmittel: Natriumbicarbonat [E500ii]			
Reisstärke			
Stabilisator: Gummi arabicum [E414]			
Emulgator: Saccharoseester von Fettsäuren [E473]			
Stabilisator: Mikrokristalline Cellulose [E460i]			
Stabilisator: Hydroxypropylmethylcellulose [E464]			
Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren [E472]			
Aroma			
Farbstoff: Eisenoxide und Eisenhydroxide [E172]			
Farbstoff: Carotin [E160a]			
Farbstoff: Kurkumin [E100]			
Farbstoff: Calciumcarbonat [E170]			
Überzugsmittel: Carnaubawachs [E903]			
Überzugsmittel: Schellack [E904]			

Allergene (gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II)		in Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination
Gluten	Weizen	x	
	Roggen	x	
	Gerste		
	Hafer		
	Dinkel		
	Kamut		
Krebstiere			
Eier			
Fisch			
Erdnüsse			
Soja		x	
Milch & Laktose		x	
Schalenfrüchte			x
	Mandeln		
	Haselnüsse		
	Walnüsse		
	Cashew		
	Pecanüsse		
	Paranüsse		
	Pistazien		

	Macadamia		
Sellerie			
Senf			
Sesam			
Schwefeldioxid / Sulfite (>10 mg / kg oder l)			
Lupinen			
Weichtiere			

Nährwerte	pro 100g
Energie (Kilojoule)	2057 kj
Energie (Kilokalorien)	490 kcal
Fett	20,8 g
davon gesättigte Fette	19,4 g
Kohlenhydrate	69,8 g
davon Zucker	62 g
Ballaststoffe	22 g
Eiweiss	4,9 g
Salz	0,24 g

Physikalische Parameter	
Feuchtigkeit	max. 3%

Mikrobiologische Parameter	
Gesamtkeimzahl	<1000 KBE/g
Koliforme	<100 KBE/g
Hefen	<100 KBE/g
Schimmelpilze	<100 KBE/g
Salmonellen	abwesend KBE/g
E-Coli	<10 KBE/g
Staphylococcus aureus	<100 KBE/g

Artikelangaben	
Packungseinheit	3 kg
Nettogewicht	3 kg
Bruttogewicht	3,15 kg

Haltbarkeit und Lagerung	
Haltbarkeit	18 Monate
Lagerung	Bei Zimmertemperatur 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	geeignet
RFA	nicht zertifiziert
RSPO	nicht zertifiziert
Fairtrade	nicht zertifiziert
Bio	nicht zertifiziert
Vegan	geeignet
Vegetarisch	geeignet

Erstellt
J. Wego-Paulsen
Assistentin der Geschäftsleitung
09.07.2025

Geprüft
J. Heinzen
Geschäftsführung
09.07.2025

Freigegeben
A-K. Uraz
Qualitätsmanagement
09.07.2025





