

Lieferant, Produktname, Produktionsland und weitere Angaben

Lieferant	Neuenschwander R.+H. AG
Kontaktperson	Herr Francisco Minan
Tel.	031 760 10 10
Natel	
Fax	031 760 10 11
E-mail	order@neuenschwanderag.com
Produzent falls Lieferant nur Händler	GOLOSITA' dal 1885 S.r.l.
Artikel Sachbezeichnung	Tartufi dolci Stracciatella
Lieferanten Art. Nr.	440563
EAN-Nr.	8009973440563
Nettogewicht/Volumen/Abtropfgewicht	250 g
Produktionsland	Italien

Produktumschreibung, Herstellverfahren, Verpackung

Produktname, Produktumschreibung	Tartufi dolci Stracciatella – weisse Pralinen mit Piemont-Haselnüssen und Schokoladenstückchen
Detailliertes Herstellverfahren	Langsame und schonende Verarbeitung von besten Piemont-Haselnüsse, Schokolade und Zucker.
Verpackung (Material, Verfahren, Art des Kunststoffs, Aufbau von Folien, Zusammensetzung von Kunststoffbeschichtungen) Dimensionen	
Schutzgas Zusammensetzung	Nicht vorhanden

Zutaten (in mengenmässig absteigender Reihenfolge, bei zusammengesetzten Zutaten > 5% bitte detaillierte Zusammensetzung incl. E-Nummern)

Zutat Nr.	Zutat	Herkunftsland	% - Anteil
1	Weisse Schokolade (Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, Vanille)	EU	
2	Haselnüsse (Piemont-Haselnuss IGP, Haselnusspaste)	Piemont – Italien	
3	Dunkle Schokoladenstückchen 22% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, natürliches Vanillearoma. Kakaobestandteile min. 52%)	EU	
4	Zucker	Frankreich	
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			

Zusatzstoffe, E-Nummern

Gattungsbezeichnung	Name	E-Nummer	%Anteil	Zutat Nr.

Zutaten, die Allergien auslösen können

Lebensmittel (Zutaten),einschliesslich der daraus hergestellten Produkte und Sulfite	ja	*Spuren	nein	Zutat Nr.
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (einschliesslich Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier (Eilecithin)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1+3
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Walnüsse (Juglans regia)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse (Anacardium occidentale)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Haselnüsse (Corylus avellana)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mandeln (Amygdalus communis)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Paranüsse (Bertholletia excelsa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pecannüsse (Carya illinoiesis)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pistazien (Pistacia vera)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfite (E 220 – 224, 226 – 228)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Lebensmittel (Zutaten),einschliesslich der daraus hergestellten Produkte und Sulfite	ja	*Spuren	nein	Zutat Nr.
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

*Spuren gilt im genussfertigen Lebensmittel:

Sulfite >10mg/kg bzw. mg/l

Gluten >10mg/100g Trockenmasse: Prolamin (Gliadin)

Andere > 1g/kg

Zusatzinformationen

Obligatorische Zusatzangaben

z. B. Säuregehalt bei Essig, Fettgehalt bei Käsen, Festigkeit bei Hartkäsen, Meersalz: (%NaCl und Begleitsalze) etc.:

--

Fette und Öle

	n	j	Rohstoff	Zutat Nr.
gehärtet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
teilweise gehärtet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Trans-Fettsäuren gesamt (%):	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Gelatine, Maltodextrin, Stärke, Salz

	n	j	Rohstoff	Zutat Nr.
Gelatine, Tierart	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Maltodextrin	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Stärke	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Salz jodiert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Salz unjodiert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Haltungsart

Haltungsart bei Eiern	
Fanggebiet bei Fischen und Meerestieren	
Fische und Meerestiere: Wildfang oder Zucht	

GVO, ionisierende Strahlung, Nanotechnologie

GVO	ja	nein	Zutat:Nr.
Gentechnisch verändertes Produkt oder Zutat oder Zusatzstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Enzym aus gentechnisch verändertem Organismus verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Gentechnisch veränderter Mikroorganismus verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ionisierende Strahlung			
Mit ionisierender Strahlung behandeltes Produkt?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mit ionisierender Strahlung behandelte Zutat?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Nanotechnologie			
Wird Nanotechnologie (synthetisch hergestellte Nanopartikel <100nm), in diesem Produkt und/oder dieser Verpackung eingesetzt?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Lagerung

Lagerbedingung (verschlossene Packung)		Lagerbedingung und Haltbarkeit (geöffnete Packung)
gekühlt	<input type="checkbox"/>	

tiefgekühlt	<input type="checkbox"/>
Ungekühlt – max. 18°C	<input checked="" type="checkbox"/>
weitere: Max. 22 Grad (Raumtemperatur)	<input type="checkbox"/>

Haltbarkeit

Haltbarkeit	12 Monate ab Produktion
Datierungsangaben ¹	tt mm jj

¹ z.B. tt mm jj oder mm jjjj oder tt mm jjjj

Nährwertangaben

100 g/ml enthalten / contiennent / contengono:	
Energiewert / valeur énergétique / valore energetico: kJ (kcal)	2335 (560)
Fett / lipides / grassi: g	35
davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / di cui saturi: g	16.5
Kohlenhydrate / glucides / carboidrati: g	53
davon Zucker / dont sucres / di cui zuccheri: g	49
Ballaststoffe/fibres/fibre	1.2
Eiweiss / protéines / proteine: g	7.5
Salz / sel / sale: g	0.132

Deklaration Deutsch

--

Deklaration Französisch

--

Ort/Datum	Unterschrift
Grafenried, 18.10.2016	Francisco J. Minan