

# Hippen 8 (120)

Artikelnummer **18129999**

Ausgabe vom 25.06.2024 (Version 44)

## Produktdaten

<b>Eigenschaften</b>	<b>Länge (ca.)</b>	80 mm
	<b>Druchmesser (ca.)</b>	11 mm
	<b>Gewicht / Stück (ca.)</b>	2,4 g
	<b>Farbe</b>	Beigebraun
	<b>Geschmack</b>	Süß, unverdorben, arteigen

**Zutaten** (in absteigender Reihenfolge) **Weizenmehl, Zucker, Fruchtzucker, Emulgator: Sojalecithine, Sahnepulver, Eigelbpulver, Aroma, Salz, Kakao**

<b>Ernährungsform</b>	Vegetarisch
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	540 Tage bei optimaler Lagerung. Siehe Etikett.
<b>Restlaufzeit</b>	180 Tage
<b>Optimale Lagerung</b>	< 18°C, < 55% Luftfeuchtigkeit, dunkel
<b>EAN-Code</b>	4001999007120
<b>Zolltarifnummer</b>	19053299

## Verpackungsdaten

<b>Inhalt</b>	<b>Stück / Karton</b>	1980
	<b>Gewicht Inhalt (ca.)</b>	4,752 kg
<b>Karton</b>	<b>L x B x H</b>	36,3 x 29,8 x 30,5 cm
	<b>Gewicht Kartonagen (ca.)</b>	0,977 kg
	<b>Gewicht Kunststoffe (ca.)</b>	0,093 kg
	<b>Gewicht Weißbleche (ca.)</b>	0,000 kg
<b>Lagerung</b>	<b>Karton / Lage</b>	8
	<b>Lagen / Palette</b>	5
	<b>Karton / Palette</b>	40

# Hippen 8 (120)

Artikelnummer **18129999**

Ausgabe vom 25.06.2024 (Version 44)

## Herstellernerklärung

Wir bestätigen, dass wir über ein zertifiziertes HACCP-System gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verfügen.

Dieses Produkt wird nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften produziert, im Speziellen sind dies:

- (EG) Nr. 1829/2003 – gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel
- (EG) Nr. 1830/2003 – Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von GVOs
- (EG) Nr. 1935/2004 – Verpackungen für Lebensmittel
- (EG) Nr. 1441/2007 – mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- (EU) 2017/2158 – Acrylamidgehalt in Lebensmitteln
- LMBestV/2000 – Lebensmittelbestrahlungsverordnung



## Analytische Werte

### Chemisch-Physikalische Analyse

Untersuchungen	Ergebnisse
Brennwert, berechnet / 100g	1714 kJ
Brennwert, berechnet / 100g	405 Kcal
Fettgehalt	3,40 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,20 %
Kohlenhydrate, berechnet	85,30 %
davon Zucker	41,10 %
Ballaststoffe	2,50 %
Eiweiß-/Proteingehalt	6,94 %
Natrium / Salz, berechnet	0,00 / 0,17 %
Mineralstoffgehalt (Asche)	0,79 %
Wassergehalt	1,10 %

### Mikrobiologische Analyse

Untersuchungen	Ergebnisse in KBE
Aerobe Keimzahl /g	< 10
Escherichia coli /g	< 2
Koagulase positive Staphylokokken /g	< 10
Präsumtive Bacillus cereus /g	< 10
Hefen /g	< 10
Schimmelpilze /g	< 10
Listeria monocytogenes /g (quantitativ)	n. n.
Salmonellen in 25g	n. n.

## Hippen 8 (120)

Artikelnummer **18129999**  
Ausgabe vom 25.06.2024 (Version 44)

### Allergenliste

Allergen	enthalten	Art des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Eigelbpulver
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Sojalecithine
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	Ja	Sahnepulver
Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, etc.	Nein	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Schwefeloxid und Sulphite	Nein	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	

1) Eine Kreuzkontamination mit dieser allergenen Zutat ist möglich.

Die Allergenliste entspricht den in der Richtlinie 2007/68/EG der Kommission unter Anhang IIIa angeführten Zutaten.