

## Produktspezifikation Artikel **Erdnuss-Karamell-Protein Fruchtschnitten**

### Produktbeschreibung:

Fruchtschnitten werden aus hochwertigen und rein pflanzlichen Rohstoffen hergestellt und füllen die Energiereserven des Körpers rasch und auf gesunde Art und Weise wieder auf. Durch die praktische Verpackung und Unterteilung in acht kleine Stücke sind sie ideale Begleiter beim Sport, in der Freizeit und im Beruf. Oblaten bedecken die Fruchtschnitten und machen den Direktverzehr ohne verklebte Hände möglich. Sie bestehen aus naturbelassenen Früchten. Schonende Verarbeitung ohne thermische Behandlung gewährleistet den bestmöglichen Erhalt der wertvollen Inhaltsstoffe. Unsere Fertigung unterliegt dabei strengen Kontrollen, um die hohe Qualität zu garantieren. Der Verzehr ist für alle Altersgruppen ohne Einschränkungen zu empfehlen.

### Zutaten:

Sojaprotein 30%, getrocknete Weinbeeren 30%, Zucker, Invertzuckersirup, **Sojamehl**, geröstete **Erdnusskerne** 4%, **Weizenmehl**, Reissirup, **Magermilchpulver**, Glukosesirup, natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Butter, Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure, Salz, pflanzliche Fette (Palm), pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl), **Laktose**, Emulgator: **Sojalecithin**, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Feuchthaltemittel: Glycerin. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.

### Nährwertanalyse:

	<u>pro 100 g</u>	<u>Pro 50 g</u>
Brennwert	1.484 kJ	742 kJ
	354 kcal	177 kcal
Fett	5,2 g	2,6 g
davon ges. Fettsäuren	1,3 g	0,7 g
Kohlenhydrate	46,2 g	23,1 g
davon Zucker	38,3 g	19,1 g
Ballaststoffe	2,4 g	1,2 g
Eiweiß	30,5 g	15,3 g
Salz	0,75 g	0,4 g

### Mikrobiologische Anforderungen:

<b>Keimart</b>	<b>Richtwert /g &lt; als</b>
Aerobe Gesamtkeimzahl	10.000
Enterobacteriaceae	100
Coliforme Keime	100
Escherichia coli	10
Staphylococcus aureus	10
Bacillus cereus	100
Hefen	1.000
Osmotolerante Hefen	1.000
Pilze	1.000
Osmotolerante Pilze	1.000

Salmonellen in 25 g	n.n.
---------------------	------

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Verpackung: 36 Fruchtschnitten à 50g pro Karton  
Primärverpackung: metallisierte Schlauchbeutelfolie  
Sekundärverpackung: Karton

Mindesthaltbarkeit: 15 Monate

Lagerhinweise: Es handelt es sich um ein Naturprodukt, das unter ungünstigen Umständen von Schädlingsbefall bedroht ist. Eine kühle und trockene Lagerung ist daher unerlässlich. Längere Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden.