

## Gottlieber Hüppen Classic

### Hersteller | Producer

Gottlieber Spezialitäten AG  
Eспенstrasse 6  
CH-8274 Gottlieben

### Produktbeschreibung

Feine, einzeln gerollte Waffelröllchen mit zart schmelzenden Gourmet-Crème-Füllungen (60%) - Vanille, Caramel, Mandel -

### Product description

Fine, individually rolled crêpe biscuits with luscious cream fillings (60%) - vanilla, caramel, almond -

### Bestätigungen

- Das Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen und Europäischen Lebensmittelrecht.
- Das verwendete Palmfett (Palm, Palmkern) ist RSPO-SG zertifiziert.
- Das Produkt wird nicht bestrahlt.
- Das Produkt wird nicht mit GVO hergestellt.

### Conformations

- This product meets the requirements of the Swiss and European Food Legislation.
- The used palm fat (palm, palmkernel) is RSPO-SG certified.
- This product is not irradiated.
- This product is not produced with GMO.

### Zutaten | Ingredients

Zucker, Weizenmehl, pflanzliche Fette (Kokos, Palm°, Palmkern°, Sonnenblume), Mandel, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Lactose, Haselnuss, Kakaomasse\*, Kakaobutter\*, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Eigelbpulver\*\*, Caramel, Speisesalz, natürliche Aromen

### Ingredients

sugar, wheat flour, vegetable fats (coconut, palm°, palm kernel°, sunflower), almond, whole milk powder, skimmed milk powder, lactose, hazelnut, cocoa mass\*, cocoa butter\*, emulsifier (sunflower lecithin), egg yolk powder\*\*, caramel, table salt, natural flavor

\* aus fairem Handel

\*\*Eier aus Bio-Freilandhaltung

°nachhaltig

\*aus fairem Handel

\*\*from free-range organic eggs

°sustainable

### Nährwerte | Nutritional values /100g

Energiewert	Energy value	2164	kJ	517	kcal
Fett	Fat	28.7	g		
davon gesättigte Fettsäuren	thereof saturated fatty acid	18.8	g		
Kohlenhydrate	Carbohydrates	58.2	g		
davon Zucker	thereof sugars	35.9	g		
Eiweiss	Protein	6.1	g		
Salz	Salt	0.2	g		

Berechnete Werte, natürliche Abweichungen möglich | calculated values, natural variations possible

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen: gerollte Waffel mit cremiger Füllung  
Geschmack Waffel: leicht süsslich, typisch nach Waffel  
Geschmack Füllung: süss, Cremefüllung mit Vanille, Caramel, Mandel  
Konsistenz: knusprige Waffel mit zarter Füllung

### Sensorial properties

Appearance: rolled wafer with creamy filling  
Wafer taste: slightly sweet, typical for wafer  
Filling taste: sweet, cream filling with vanilla, caramel, almond  
Texture: crispy wafer with tender filling

### Chemische & physikalische Eigenschaften

Grösse Standard	Grösse Mini
Länge: 125mm	Länge: 30mm
Durchmesser: 15mm	Durchmesser: 15mm
Gewicht: 15.3g   ± 0.3g	Gewicht: 3.8g   ± 0.2g
Waffelanteil: 40%	
Füllunganteil: 60%	
Korngrößenverteilung Füllung: 26µm   ± 5µm	
a <sub>w</sub> -Wert: ca. 0.13	
pH-Wert: ca. 5.6	

### Chemical & physical properties

Standard size	Mini size
Lenght: 125mm	Lenght: 30mm
Diameter: 15mm	Diameter: 15mm
Weight: 15.3g   ± 0.3g	Weight 3.8g   ± 0.2g
Wafer ratio: 40%	
Filling ratio: 60%	
Filling particle size: 26µm   ± 5µm	
a <sub>w</sub> -value: approx. 0.13	
pH-value: approx. 5.6	

<b>Mikrobiologie</b>				<b>Microbiology</b>			
Gesamtkeimzahl:	<	100'000	KbE /g	Total plate count:	<	100'000	cfu /g
Hefe:	<	100	KbE /g	Moulds:	<	100	cfu /g
Schimmel:	<	100	KbE /g	Yeasts:	<	100	cfu /g
Enterobacteriaceae:	<	100	KbE /g	Enterobacteriaceae:	<	100	cfu /g
E. coli:	<	100	KbE /g	E. coli:	<	100	cfu /g
Staph. aureus:	<	10	KbE /g	Staph. aureus:	<	10	cfu /g
Salmonellen:	neg.	25	g	Salmonella:	neg.	25	g
<b>Allergene</b>				<b>Allergens</b>			
	ja	nein	möglich		yes	no	possible
Glutenhaltiges Getreide	x			Cereals containing gluten	x		
Krebstiere		x		Crustaceans		x	
Eier	x			Eggs	x		
Fisch		x		Fish		x	
Erdnüsse		x		Peanuts		x	
Sojabohnen		x		Soybeans		x	
Milch inkl. Lactose	x			Milk incl. lactose	x		
Mandeln	x			Almonds	x		
Haselnüsse	x			Hazelnuts	x		
Sellerie		x		Celery		x	
Senf		x		Mustard		x	
Sesam		x		Sesame		x	
Schwefeldioxid und Sulfite		x		Sulphur dioxide and sulphites		x	
Lupinen		x		Lupin		x	
Weichtiere		x		Molluscs		x	
<b>Lagerbedingungen</b>				<b>Storage conditions</b>			
Lichtgeschützt, kühl und trocken lagern.				Store cool and dry, keep away from direct sun light.			
Temperatur: < 20°C   Verkauf: max. 24°C				Temperature: < 68°F   Sales: max. 75°F			
Relative Luftfeuchte: < 60%				Relative humidity: < 60%			
<b>Haltbarkeit</b>				<b>Shelf life</b>			
Unter Einhaltung der Lagerbedingungen und in ungeöffneter Originalverpackung: 12 Monate ab Produktionsdatum				In compliance with the storage conditions and in unopened original packaging: 12 months from production date			
<b>Verpackung</b>				<b>Packaging</b>			
Primärverpackung:	OPP-Monofolie (Kaltsiegel)			Primary packaging:	OPP-monofilm (cold seal)		
Sekundärverpackung:	Karton (weitere auf Anfrage)			Secondary packaging:	Cardboard (others on request)		
<b>Anmerkungen</b>				<b>Remarks</b>			
Die Angaben in diesem Dokument sind vertraulich zu behandeln und eine Weiterleitung an Dritte ist ohne Zustimmung der Gottlieber Spezialitäten AG nicht erlaubt.				The information in this document must be treated confidentially and may not be passed to third parties without the consent of Gottlieber Spezialitäten Ltd.			
Spezifikation elektronisch erstellt, gültig ohne Unterschrift.				Specification created electronically, valid without signature.			