

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	
Gottlieber Hüppen Tradition	
Artikelnummer	
diverse	
Hersteller	
Gottlieber Spezialitäten AG Esenstrasse 6 8274 Gottlieben, Schweiz Tel: +41 (0) 71 666 60 70 / Fax: +41 (0) 71 666 60 80 / eMail: info@gottlieber.ch	
Produktbeschreibung	
Knusprige gerollte Waffel mit Schokoladencrèmefüllung (Praliné, Mocca, Gianduja)	
Verwendungszweck	
Waffelröllchen zum Verzehr ohne weitere Behandlung oder Bearbeitung Geeignet für sensible Verbrauchergruppen (YOPI), nicht geeignet für Allergiker	
Haltbarkeit und Aufbewahrung	
Haltbarkeit ab Produktion	in Originalverpackung 12 Monate
Lagerung	> 0 < 20 °C
Transport	> 0 < 20 °C
Verkauf	> 0 < 24 °C
rel. Feuchte	≤ 60%
Gewicht	
15.3 ± 0.3 g pro Hüppe	
Crêpes 36 %	
Füllung 64 %	
Zutaten (in absteigender Reihenfolge)	
Zucker, Weizenmehl, Haselnüsse, pflanzliche Fette (Palmkern, Palm, Kokos), Kakaomasse, Kakaopulver, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Eigelbpulver, Kakaobutter, Röstkaffee, Kochsalz, natürliches Aroma.	
Bio zertifizierte Zutaten	
Kakaomasse, Eigelbpulver	
Nachhaltigkeit	
Die verwendeten Palm- und Palmkernfette sind RSPO-SG zertifiziert.	
GVO	
Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zutaten.	
Nährwerte für 100g	
Energiewert	2070kJ (497 kcal)
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	62 g
davon Zucker	39 g
Proteine	6 g
Salz	0.11 g
Die Werte sind berechnet, sie unterliegen den natürlichen Schwankungen der Rohstoffe.	

Allergene				
	Ja	Nein	Kann	
Glutenhaltiges Getreide	x			
Milch (inkl. Lactose)			x	
Eier	x			
Fisch		x		
Krebstiere		x		
Sojabohnen		x		
Haselnüsse	x			
Mandeln			x	
Erdnüsse		x		
Übriges Hartschalenobst		x		
Sellerie		x		
Senf		x		
Lupinen		x		
Weichtiere		x		
Sulfite (E220 - E228)		x		
Sensorische Eigenschaften				
Aussehen: Goldbraune, gerollte Waffel mit cremiger Füllung				
Geschmack Waffel: leicht süsslicher, typischer Waffelgeschmack				
Geschmack Füllung: Cremefüllungen mit Haselnüssen, Schokolade und Kaffee				
Konsistenz: Knusprige Waffel mit zartschmelzender, cremiger Füllung				
Verpackung				
Primär: Kaltschweissfolie (Polypropylen)				
Sekundär: Kartonverpackung				
HACCP Prozess				
Das Produkt ist in einen HACCP-Prozess integriert.				
Mikrobiologie				
Aerobe mesophile Keime	< 100'000		KbE / g	
Escherichia coli	< 10		KbE / g	
Hefen	< 100		KbE / g	
Schimmelpilze	< 100		KbE / g	
Salmonellen	nn in 25 g			
koagulase positive Staphylokokken	< 100		KbE / g	
Enterobacteriaceen	< 100		KbE / g	
Bestätigungen				
Die Gottlieber Spezialitäten AG bestätigt, dass die Anforderung des Schweizerischen Lebensmittelrechts sowie der EU-Gesetzgebung erfüllt werden.				
Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Zielland liegt beim Kunden.				
Die Angaben dieses Dokuments sind vertraulich zu behandeln und für den internen Gebrauch bestimmt.				