



LINDT & SPRÜNGLI

Produktspezifikation

Artikel: 14773 15285
Bezeichnung: Lindor Misch Beutel 1kg
Verkehrsbezeichnung: Milch-, Edelbitter- und weiße Schokoladen mit zartschmelzenden Füllungen (44%)

1. Zutatenliste gemäß LMIV

Zutaten: Zucker, pflanzliches Fett (Kokosnuss, Palmkern), Kakaobutter, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Milchzucker, Magermilchpulver, Butterreinfett, Haselnüsse, Emulgator (Sojalecithin), Gerstenmalzextrakt, Aromen, Vanille.

Kann Mandeln und andere Schalenfrüchte enthalten.

2. Nährwertinformationen pro 100g

| | | | | |
|-------------------------------|------|----|-----|------|
| Energie | 2619 | kJ | 631 | kcal |
| Fett | 49 | g | | |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 35 | g | | |
| Kohlenhydrate | 41 | g | | |
| - davon Zucker | 40 | g | | |
| Eiweiß | 4,8 | g | | |
| Salz | 0,13 | g | | |

3. Allergene

Enthält Milcheiweiß, Milchzucker, Haselnüsse, Soja, Gerste.
Kann Mandeln und andere Schalenfrüchte enthalten.

Produkt enthält Gerstenmalzextrakt. Bezogen auf das Gesamtprodukt liegt der Glutengehalt unter 20 ppm und somit so niedrig, dass das Produkt im Sinne der Definition des Codex Alimentarius als glutenfrei gilt.

4. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZZuLV

keine

5. Mikrobiologische Grenzwerte

| | |
|----------------------------------|---------------------|
| Total count of germs | max. 20.000 (cfu/g) |
| Enterobacteriaceae | max. 100 (cfu/g) |
| Escherichia coli in 1 g | neg (pos/neg) |
| Mould | max. 100 (cfu/g) |
| Yeast | max. 100 (cfu/g) |
| Staphylococcus aureus | max. 100 (cfu/g) |
| Salmonella in 10 x 25 g or 250 g | neg (pos/neg) |

6. GVO Erklärung

Wir sagen Ihnen hiermit verbindlich zu, dass wir Zutaten aus gentechnisch veränderten Pflanzen nicht verwenden. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen. Wir verwenden ebenfalls keine Zutaten, deren genetisch veränderte Erbinformation im Endprodukt nicht mehr nachweisbar ist. Auch in der Zukunft werden wir darauf verzichten. Selbstverständlich erfüllen wir alle diesbezüglichen rechtlichen Bestimmungen.

7. Lagerbedingungen

Kühl und trocken lagern.

Aachen, 08.01.2026
i. A. Tina Zeller (Food Law Compliance)