

Produktspezifikation Artikel 505 Wildfrucht Fruchtschnitten 50 g

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, ungeschwefelten Früchten wie z.B. getrockneten Äpfeln, Birnen, Trauben, Aprikosen und Feigen. Schonende Verarbeitung ohne thermische Behandlung gewährleistet den bestmöglichen Erhalt der wertvollen Inhaltsstoffe, ohne Zusatz von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen sowie raffiniertem Zucker. Unsere Fertigung unterliegt dabei strengen Kontrollen um die hohe Qualität zu garantieren.

Zutaten:

Getrocknete Feigen 12%, Invertzuckersirup, Zucker, getrocknete Weinbeeren 10%, **Mandeln**, getrocknete Aprikosen 8%, **Sojamehl**, Maltodextrin, Buchweizen geschält, **Haferflocken**, **Weizenmehl**, **Sojaschrot**, Stärke, **Haselnüsse** 2%, getrocknetes Hagebuttenmark 1%, pflanzliches Fett (Palmfett), natürliches Aroma, getrocknetes Sanddornmark 1%, Honig, getrocknete Brombeeren 1%, getrocknetes Kirschmark 1%, getrocknetes Himbeermark 1%, Säuerungsmittel Citronensäure, Fruktose, getrocknetes Rote-Bete-Saftkonzentrat, pflanzliches Öl (Palmöl, Olivenöl), Reismehl.

Nährwertanalyse:

	<u>pro 100 g</u>	<u>pro 50 g</u>
Brennwert	1.511 kJ	755 kJ
	360 kcal	180 kcal
Fett	9,5 g	4,7 g
davon ges. Fettsäuren	1,3 g	0,6 g
Kohlenhydrate	58 g	29 g
davon Zucker	39,6 g	19,8 g
Ballaststoffe	6,4 g	3,2 g
Eiweiß	8,5 g	4,2 g
Salz	<0,1 g	<0,1 g

Mikrobiologische Anforderungen:

Keimart	Richtwert /g < als
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
333 MINI-Fruchtschnitten à 10 g pro Karton
Primärverpackung: metallisierte Schlauchbeutelfolie
Sekundärverpackung: Karton

Mindesthaltbarkeit: 15 Monate bei 50g und 12 Monate bei 10g Fruchtschnitten

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.