


Produktspezifikation					
Artikel Nr.:	427				
Produktbezeichnung:	Manner Neapolitaner				
Sachbezeichnung:	Knusprige Waffeln mit Haselnusscremefüllung (82%)				
Gewicht Einzelstück (*):	7,5	g	Netto Gewicht:	75	g
Abmessung des Einzelstückes (*):	Länge	Breite	Höhe	mm	
	49	17	15		
Form des Einzelstücks:	Quaderförmig				
Produktaufbau:	5 Waffeln mit 4 Lagen Streichmasse				
Farbe:	Goldbraun, dunkelbraun				
Geruch und Geschmack:	Süß, nach Haselnüssen				
Zutaten (*):					
Zucker			Kann Spuren von anderen Nüssen		
Weizenmehl			und Milchbestandteilen enthalten		
Pflanzenfette (Kokos, Palm)					
Haselnüsse (12% in der Creme)					
mageres Kakaopulver					
Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat					
Salz					
Emulgator: Sojalecithin					
natürliches Aroma					
Lagerbedingungen:	Bei Zimmertemperatur und trocken lagern				
Haltbarkeit:	12 Monate				
Art der Verpackung:	Alu-Folie, Faden				
Hersteller:	Josef Manner & Comp AG A-1171 Wien				
Unsere Produkte werden gemäss dem Österr. Lebensmittelgesetz hergestellt, sie unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle und werden im Zuge von HACCP geprüft. Die Daten dieser Produktspezifikation basieren auf der aktuellsten Rezeptur- Version und können daher von den Angaben auf der Verpackung abweichen. Diese Spezifikation begründet kein vertragliches Rechtsverhältnis. Diese Spezifikation wurde per Computer erstellt und ist auch ohne original Unterschrift gültig. (*): Bei den angegebenen Zahlen handelt es sich um Durchschnittswerte, sie unterliegen technisch bedingter Schwankungen.					
erstellt:			freigegeben:		
Name:	Mag. Arneitz		Name:	Ing. Elian	
Datum:	2003.10.29		Datum:	2013.05.17	
This data are basing on the AX data from the date:			2013.05.17		

Nährwertkennzeichnung				
Produkt:	Manner Neapolitaner		Art. Nr.:	427
		1 Packung in g	1 Stück in g	Serving in g
Verbraucherinformation	100 g enthalten	75	7,5	15
Energie:	2.038 kJ	1.529	153	303
	485 kcal	364	36	72
Fett:	21,6 g	16,2	1,6	3,2
davon: gesättigte Fettsäuren:	13,3 g	10,0	1,0	2,0
einfach unges. Fettsäuren:	5,8 g	4,4	0,4	0,9
mehrfach unges. Fettsäuren:	1,1 g	0,9	0,1	0,2
Cholesterin:	0,1 mg	0,1	0,01	0,01
Transfettsäuren:	0,04 g	0,03	0,00	0,01
Kohlenhydrate:	65,3 g	48,9	4,9	9,8
davon: Zucker:	45,9 g	34,4	3,4	6,9
Polysaccharide:	18,6 g	14,0	1,4	2,8
Eiweiß:	5,6 g	4,2	0,4	0,8
Ballaststoffe:	3,5 g	2,6	0,3	0,5
Salz:	0,1 g	0,1	0,01	0,02
Natrium:	0,1 g	0,04	0,00	0,01
Calcium:	35,4 mg	26,6	2,7	5,3
Phosphor	109,5 mg	82,1	8,2	16,4
Magnesium:	51,7 mg	38,8	3,9	7,8
Kalium:	384,2 mg	288,1	28,8	57,6
Eisen:	1,7 mg	1,3	0,1	0,3
Vitamin A:	1,4 µg	1,0	0,1	0,2
Vitamin E:	2,9 mg	2,2	0,2	0,4
Vitamin C:	0,3 mg	0,2	0,02	0,04
Vitamin B₁:	0,1 mg	0,1	0,01	0,01
Vitamin B₂:	0,1 mg	0,04	0,00	0,01
Folsäure:	11,1 µg	8,3	0,8	1,7
Niacin:	0,5 mg	0,4	0,04	0,1

2 Stk. =	
15 g	% RI* pro
enthalten	15 g
303	
72	4
3,2	5
2,0	10
9,8	4
6,9	8
0,8	2
0,5	2
0,02	< 1
0,01	0,4

BE: 0,8

* Referenzmenge für einen durchschnittlich

5 Portionen pro Packung

Diese Nährwertangaben sind berechnete Durchschnittswerte, die auf Literaturdaten basieren.
 Diese Nährwerttabelle wurde per Computer erstellt und ist auch ohne original Unterschrift gültig.
 These nutrient values are calculated average values, which are based on data from relevant literature.
 This is a computer printout and has therefore not been signed by hand.

This data are basing on the AX 2013.05.17 data from the date:



Qualitätsmanagement

Checkliste für Allergene

Dokument:
FB AG 07-11-06 Allergene
Version: 01
Seite 1/1

Lieferant	Josef Manner & Comp. AG
Artikel	Manner Neapolitaner 75g
Artikelnummer des Lieferanten	427

	Lebensmittelallergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2003/89/EG und gemäß Richtlinie 2006/142/EG	Laut Rezeptur enthalten		Im Betrieb verwendet, möglicherweise als Spur im Produkt		Enthalten ist ... in ... (Bitte die genaue Bezeichnung des Allergens und seinen Ursprung angeben)
		Ja	Nein	Ja	Nein	
01	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		✓	
03	Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		✓	
04	Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		✓	
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		✓	
06	Soja und Sojaerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Sojalecithin
07	Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	✓		Spuren
08	Schalenfrüchte und -erzeugnisse (zB. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Peccannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Haselnüsse, Spuren von anderen Nüssen
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Sesamen und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulfide (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Erstellt am 10.04.2007
Mag. Marion Arneitz
Qualitätssicherung

Geprüft am 10.04.2007
Ing. Claudia Elian
Qualitätsmanagement

Freigegeben am 10.04.2007
Ing. Claudia Elian
Qualitätsmanagement

Wien, 17.05.2013

Ort, Datum

Stempel, Unterschrift