

# Sukkerfri Lakridspastiller

Gennemsnit pr. 100 g produkt. Beregnet teoretisk.

| Ingredienser                       | Indhold |
|------------------------------------|---------|
| Maltitolsirup                      | 44,9    |
| Gummi arabicum                     | 35,8    |
| Vand                               | 8,7     |
| Salmiaksalt                        | 5,8     |
| Lakridsekstrakt                    | 4,1     |
| Salt                               | <2,0    |
| Mono- og diglycerider af fedtsyrer | <2,0    |
| Anisolie                           | <2,0    |
| Vegetabilsk olie (kokos og raps)   | <2,0    |
| Aspartam                           | <2,0    |
| Carnaubavoks                       | <2,0    |
| Bivoks                             | <2,0    |



## Varedeklaration:

**Varebetegnelse:** Sukkerfri salmiaklakrids

## Ingredienser:

Sødestoffer (aspartam, maltitolsirup), fortykningsmiddel (gummi arabicum), vand, salmiaksalt, lakridsekstrakt, salt, emulgator (mono- og diglycerider af fedtsyrer), aroma, overfladebehandlingsmidler (bivoks, carnaubavoks, vegetabilsk olie (kokos og raps)).

## Allergener

Spor af hasselnødder og mandler

## Lovpligtig mærkning

Indeholder en phenylalanin-kilde.

Overdreven indtagelse kan virke afførende.

Indeholder sødestof(fer)

## Næringsindhold pr. 100g

772Kj/188kcal

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Fedt                    | < 0,5 g |
| Heraf Mættede fedtsyrer | < 0,5 g |
| Kulhydrat               | 44 g    |
| Heraf Sukkerarter       | 0,50 g  |
| Protein                 | 1,4 g   |
| Salt                    | 0,59 g  |

## Mikrobiologiske værdier

|                |         |
|----------------|---------|
| Total kimtal   | <5000/g |
| Koliforme      | neg/g   |
| Salmonella     | neg/25g |
| Gær og Skimmel | <100/g  |

## Analysemetode

|             |
|-------------|
| NMKL 86     |
| ISO 16649-2 |
| NMKL 71     |
| NMKL 98     |

## Opbevaring

Holdbarhed...: 18 måneder

Anbefalet temperatur 16 - 20 °C.

Anbefalet RF < 50 %

Mærkt og isoleret fra smags afgivende stoffer.

# Sugar-free Liquorice

Gennemsnit pr. 100 g produkt. Beregnet teoretisk.

| Ingredienser                       | Indhold |
|------------------------------------|---------|
| Maltitolsirup                      | 44,9    |
| Gummi arabicum                     | 35,8    |
| Vand                               | 8,7     |
| Salmiaksalt                        | 5,8     |
| Lakridsekstrakt                    | 4,1     |
| Salt                               | <2,0    |
| Mono- og diglycerider af fedtsyrer | <2,0    |
| Anisolie                           | <2,0    |
| Vegetabilsk olie (kokos og raps)   | <2,0    |
| Aspartam                           | <2,0    |
| Carnaubavoks                       | <2,0    |
| Bivoks                             | <2,0    |



## Varedeklaration:

**Varebetegnelse:** Sukkerfri salmiaklakrids

## Ingredienser:

Sødestoffer (aspartam, maltitolsirup), fortykningsmidler (gummi arabicum), vand, salmiaksalt, lakridsekstrakt, salt, emulgatorer (mono- og diglycerider af fedtsyrer), carnauba, overfladebehandlingsmidler (bivoks, carnaubavoks, talc), vegetabilsk olie (kokos og raps).

**Allergener:** Spor af hasselnød, sødemidler

## Lovpligtig mærkning

Indeholder sødephenylethin-olide.

Indeholder sødestof, der kan virke afførende.

Indeholder sødestof(fer)

## Næringsindhold pr. 100g

772Kj/188kcal

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Fedt                    | < 0,5 g |
| Heraf Mættede fedtsyrer | < 0,5 g |
| Kulhydrat               | 44 g    |
| Heraf Sukkerarter       | 0,50 g  |
| Protein                 | 1,4 g   |
| Salt                    | 0,59 g  |

## Mikrobiologiske værdier

|                |         |
|----------------|---------|
| Total kimtal   | <5000/g |
| Koliforme      | neg/g   |
| Salmonella     | neg/25g |
| Gær og Skimmel | <100/g  |

## Analysemetode

|             |
|-------------|
| NMKL 86     |
| ISO 16649-2 |
| NMKL 71     |
| NMKL 98     |

## Opbevaring

Holdbarhed...: 18 måneder

Anbefalet temperatur 16 - 20 °C.

Anbefalet RF < 50 %

Mærkt og isoleret fra smags afgivende stoffer.