

SPEZIFIKATION

Stand 26. Sept. 2023

Produkt Artikelnr. A10061

KOKOSETTE

Ursprungsland Sri Lanka

Produktbeschreibung

Aussehen fein geraspelt, getrocknetes Kokosnuss-Fleisch, weiss bis hell elfenbeinfarbig, vereinzelt bräunliche Häutchenreste u./o. Stippen ersichtlich, frei von sichtbaren Verunreinigungen

Geruch arttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack arttypisch, charakteristisch, frisch
Konsistenz normal, bissfest
Zutaten 100 % Kokosnuss

Verwendung Zutat für Zubereitung von Speisen und Backwaren, nicht geeignet für Babys (Kleinkinder) und Allergiker, nicht für den Rohgenuss geeignet, über 70 Grad erhitzen

Gentechnikfreiheit Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt und das Produkt ist weder aus, noch durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt und somit auch nicht kennzeichnungspflichtig – gemäß Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Allergene Verwendung von Zutaten gemäß der EUR-Richtlinie 2000/13/EG und 2005/26/EG (= Allergene)
Nein

Verpackung: verpackt in 25 kg Säcken

Physikalische Kennzahlen: Reinheit mind. 99,9 %

Seite 2

SPEZIFIKATION

Stand 26. Sept. 2023

Produkt

Artikelnr. A10061

KOKOSETTE

Mikrobiologie

Parameter (KbE/g)

Aerobe mesoph. Keime 100.000

Schimmelpilze 10.000

Enterobacteriaceae 100

E-coli >1000

Salmonellen n.n.

Nährwerte (in g/100 g Erzeugnis)

Brennwert (kj /kcal) 2806 / 681

Eiweiß 6,8

Kohlenhydrate 7,7

davon Zucker 6,3

Fett 66,1

gesättigte Fettsäuren 62,9

Ballaststoffe 14,1

Na 0,02

Lagerung Mindesthaltbarkeit

Kühl (6 bis 15 Grad Celsius) und trocken lagern
in Originalverpackung bei optimaler Lagerung mindestens
9 Monate

Restlaufzeit

mindestens 5 Monate

Seite 3

SPEZIFIKATION

Stand 26. Sept. 2023

Produkt

Artikelnr. A10061

KOKOSETTE

Paletteneinheit 16/25 kg Säcke pro EURO-Pal.

Rückverfolgbarkeit durch Chargennummer auf Gebinde und Lieferpapieren

Das genannte Produkt ist in der EU verkehrsfähig und entspricht inkl. Verpackung den anzuwendenden europäischen und österreichischen Gesetzen, incl. EU VO 1169/2011.

Basis obiger Spezifikation sind Angaben unserer Lieferanten. Allerdings bitten wir zu beachten, dass bei Naturprodukten alle Werte / Parameter üblichen Schwankungen unterliegen, bedingt durch örtliche Gegebenheiten und/oder Witterungseinflüsse. Unsere Spezifikation beinhaltet Richtwerte, etwaige Schwankungen in Zusammensetzung, Aussehen, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen.