

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14322	Produkttyp :	Variegato
Artikelbezeichnung :	Cookies®		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Ideale Streichbare Creme mit Kakaokekse zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenem und Konditoreitorten.		
Dosierungsanweisung :	Das Produkt ist pur zu verwenden.		
Gebrauchshinweise :	Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite. Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.		
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	Zucker, Sonnenblumenkernöl, Kakaoekse (22,7%)(Weichweizenmehl , Zucker, Pflanzenfette (Palmfett), Eidotterpulver , Glukosesirup, Kakaopulver (4%), Backtriebmittel: Natriumbikarbonat, Magermilchpulver , Aromen), Kakaopulver, Haselnusspaste , Magermilchpulver , Molkenpulver , Emulgator: Sojalezithin , Pflanzenfette (Palmfett), Aromen. <u>Kann Spuren von Mandeln, Walnüssen, Cashewnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesamsamen enthalten.</u>		
Produktfarbe :	dunkelbraun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	
		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 1,5 %	Brennwert :	KJ 2272,0
Fettgehalt :	34,0 %		Kcal 545,0
Asche :	max. 2,1 %	Fett :	g 34,0
Löslichkeit :	Das Produkt wird pur verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 4,8
		Kohlenhydrate :	g 53,0
		Davon Zucker :	g 42,0
		Proteine :	g 5,3
		Salz :	g 0,07
			g
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
Gesamtkeimzahl :	weniger als 5000	ufc / g	
Schimmelpilze :	weniger als 100	ufc / g	
Hefe :	weniger als 100	ufc / g	
Enterobakterien :	weniger als 100	ufc / g	
Staphylococcus Aureus :	weniger als 20	ufc / g	
Salmonellen :	keine in 25 g		
Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.			
Verpackungsart :	Weißblechdose á 6,0 kg -- 2 Dosen je Karton		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200 g		

16.08.2016

091600



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterzepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.

