



# KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



## Fettglasurmasse 10kg / 25kg

**2922 / 613**

**Ansprechpartner:** Christina Knierling

contact: c.knierling@mantler-komplet.at,

Tel: 0043/2982/2901-21 Fax: DW-29

**Verpackungsart:** Karton (2922) / Sack (613)

type of packaging: Carton / paper bag

**Gebindegröße:** 10kg (Karton) / 25kg (Sack)

trading unit: 10 kg 25kg

**Palettierung:**

palletising:

**Haltbarkeit:** 12 Monate

shelf life: 12 months

**Lagerung/Transport:** Vor Wärme schützen und trocken lagern

storage and transport: store in dry and dark places

**EAN Code:** 10 kg: 09001993029222

25 kg: 09001993006131

**Sensorik:** Braune, homogene, feste Masse

sensoris: Geruch und Geschmack nach Kakao

brown homogeneous solid mass, taste and smell  
from cocoa

**Produktbeschreibung:** Kakaohaltige Fettglasur

product description: cocoa-based fat coating

**Zutaten:** Zucker, Pflanzenfett gehärtet (Palm, Kokos), Kakao (20,8%)

ingredients: Emulgator (**Sojalecithine**) Aroma (Vanillin)

sugar, vegetable fat hardened (palm, coconut), cocoa (20,8) emulfer (soy lecithin),  
flavour (vanillin)

## **Nährwerte (berechnet) / nutritional value (calculated)**

Energie / energy	2371 / 570	kJ/kcal
Fett / fat	40	g
davon / of it		
gesättigte Fettsäuren / saturated fatty acids	37	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	44	g
davon / of it		
Zucker / sugar	42	g
Eiweiß / protein	4,8	g
Salz / salt	<0,01	g

Alle Angaben gelten für den heutigen Tag und unterliegen natürlichen Schwankungen.

This information applies to the present day and underlie natural variation.



# KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



## Fettglasurmasse 10kg / 25kg

2922 / 613

<b>Allergene / Allergens</b>	Im Rezept enthalten <small>Yes in recipe</small>	Nicht im Rezept enthalten <small>not in recipe</small>	im Betrieb verwendet <small>used on production side</small>
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse <small>cereals containing gluten and products thereof</small>		x	
Krebstiere und Krebserzeugnisse <small>crustaceans and products thereof</small>		x	
Eier und Eierzeugnisse <small>eggs and products thereof</small>		x	
Fisch und Fischerzeugnisse <small>fish and products thereof</small>		x	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <small>peanuts and products thereof</small>		x	
Soja und Sojaerzeugnisse <small>soybeans and products thereof</small>	x		x
Milch und Milcherzeugnisse <small>milk and products thereof</small>		x	x
Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse <small>nuts and products thereof</small>		x	x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <small>celery and products thereof</small>		x	
Senf und Senferzeugnisse <small>mustard and products thereof</small>		x	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse <small>sesame seeds and products thereof</small>		x	
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg <small>sulphur dioxide and sulphites &gt; 10 mg/kg</small>		x	
Lupinen und Lupinerzeugnisse <small>lupine and products thereof</small>		x	
Weichtiere und Weichtiererzeugung <small>molluscs and products thereof</small>		x	

## GVO / GMO

	Ja / yes	Nein / no
GVO oder Zutaten aus GVO enthalten <small>GMO or Ingredients made out of GMO</small>		x
Kennzeichnungspflicht nach (EG) Nr. 1830/2003 und (EG) Nr. 1829/2003 idgF <small>requirement to label at (EG) Nr. 1830/2003 und (EG) Nr. 1829/2003</small>		x
mit ionisierten Strahlen behandelt <small>treated with ionized rays</small>		x



# KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



**Fettglasurmasse 10kg / 25kg**

**2922 / 613**

## **Verkehrsfähigkeitserklärung / declaration of merchantability**

Die von unserer Firma produzierten und gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird mit höchster Sorgfalt gearbeitet, um die mikrobiologische Belastung so gering als möglich zu halten.

The products which are produced from our company are according to european law. We pay attention during the production to hold the microbiological contamination as low as possible.

## **Konformitätserklärung / declaration of conformity**

Die Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen idgF und der VO(EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit allen Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie für Kunststoffe der VO(EU) 10/2011.

The packaging material is qualified for the contact with food and according to regulation (EG) Nr. 1935/2004 about materials they are used to get in contact with food and regulation (EG) Nr. 2023/2006 about good manufacturing practice for materials which are made to get into contact with all food and for plastics Nr.10/2011.

## **Mikrobiologische Grenzwerte / microbiological parameter**

Gesamtkeimzahl/ total count:	10000 KBE/g cfu/g
Hefen/ yeasts:	100 KBE/g cfu/g
Schimmelpilze/ mould :	100 KBE/g cfu/g
Salmonellen / salmonella:	neg. /250g /250g
Enterobacteriaceae/ enterobacteriaceae:	10 KBE/g cfu/g

## **Chemisch - Physikalische Parameter / chemical- physical Parameter**

## **Sonstiges / other**

Dieses Dokument ist auch ohne Unterschrift gültig.  
This document is without signature valid.

Qualitätsmanagement  
quality management