

Produktdatenblatt

Puratos Austria

gültig ab:

GmbH

29.11.2022

Maria-Theresia-Straße 41 4600 Wels

Ausgabe 04

ARTIKEL**ARTIKELNUMMER****EAN**

Robe-Noire Fettglasur

4114974

Entwicklungs-
spezifikation,
Änderungen
vorbehalten.**SENSORIK****Farbe:** Braun**Geruch:** Schokolat**Geschmack:** Schokolade**Konsistenz:** Fest**EINSATZBEREICH****VERWENDUNGSZWECK****EINSATZMENGE**

Überzugsmasse für Gebäcke aller Art.

Schmelzen bei einer
Temperatur von 45-50°C.
Abhängig von der
Stärke der gewünschten
Lage, verarbeiten bei einer
Temperatur von
40-45°C.**ZUTATEN** laut EU-VO 1169-2011 (*inkl. Auskunft über technologische Wirkung im verzehrfertigen Endprodukt)

Zutaten	%-Angabe (QUID)	E-Nummer	Ursprung ²	Wirkung JA/NEIN ¹
Zucker			Niederlande	
Pflanzliche Fette				
Palmkern			Ecuador	
Palm			Ecuador	
Mageres Kakaopulver			Westafrika	
Pflanzliches Öl				
Kokosnuss			Indonesien	
Emulgator		E322	Indien	
Aroma			Frankreich	

VERKEHRSBEZEICHNUNG

Fettglasur

²Achtung: Die Angaben zur Herkunft / Ursprung unserer Rohstoffe dient ihrer Information nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Erstellung des Dokuments und kann kurzfristig von obigen Angaben abweichen um eventuelle Lieferengpässe zu vermeiden. Gründe könnten u.a. erntebedingte Engpässe, Lieferausfall bestehender Lieferanten durch höhere Gewalt (Feuer,...), und dergleichen sein. Die Angabe stellt keine Ursprungsgarantie dar.

HACCP-System

Entsprechend den Forderungen der LebensmittelhygieneVO ist ein Kontrollsystem zur Lebensmittelsicherheit eingeführt. Die jährlichen Hygieneschulungen der Mitarbeiter werden durchgeführt.

CHEM./PHYSIKAL. KENNZAHLEN

MIKROBIOLOG. KENNZAHLEN (KbE/g)

Aerobe mesoph. Keime	max. 5000 KBE/g
Schimmelpilze	max. 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	max. 100 KBE/g
E. coli	max. 10 KBE/g
Salmonellen	n.n. in 25 g

NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)

Brennwert:	(kJ):	2398	(kcal):	577
Fett:			41,0	
davon ges. Fettsäuren:			37,0	
Kohlenhydrate:			43,0	
davon Zucker:			41,0	
Ballaststoffe:			7,0	
Eiweiß:			5,0	
Salz:			0,01	
BE:			0,0	

Die Nährwerte wurden aufgrund von Lieferantenangaben und Daten der Universität Gießen errechnet. Die angegebenen Nährwerte unterliegen den Schwankungen natürlicher Lebensmittel.

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

vorhanden:	ja	in Spuren möglich	nein
Glutenhaltiges Getreide			x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x		
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Schalenfrüchte			x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Schwefeldioxid, Sulfite(>10mg/kg)			x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			x

Gemäß EU-VO 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 Rohstoffe und betriebliche Abläufe wurden mittels HACCP und Vital-3.0 Konzept geprüft und bewertet und bilden die Grundlage unserer Allergen und Spurendeklaration.

