

SPEZIFIKATION**KALTCREME BELLISSIMA PALMFREI**

Artikelname	KALTCREME BELLISSIMA palmfrei
Artikelnummer	100009015
EAN-Nummer	9022900123277
Zolltarifnummer	21069098
Produktbeschreibung	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack zur Herstellung von konturenstabilen Back- und Füllcremen; back- und frosterfest.
Zutaten	Zucker, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, SüßMOLKENpulver, VollMILCHpulver, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Raps), Glukosesirup, MagerMILCHpulver, MILCHeiweiß, Aroma, Salz, Farbstoff: beta-Carotin.
Dosierung	300-400 g Kaltcremepulver pro Liter Wasser
Verpackungsmaterial	2-lagiger Kreuzboden-Papiersack mit PE-Innensack
Inhalt	15,00 kg
Verkaufseinheiten / Palette	42
Palettengewicht	630,0 kg
Lagerbedingungen	trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)
Mindesthaltbarkeit	366 Tage

Sensorische, physikalische und chemische Eigenschaften

Konsistenz	pulverförmig
Farbe	weiß-hellgelb
Geruch	leicht nach Vanillin
Geschmack	süß, milchig, nach Vanille
Zusatzinformationen	Die zubereitete, ungebackene Creme muss gekühlt gelagert werden.

SPEZIFIKATION

KALTCREME BELLISSIMA PALMFREI

Nährwertangaben (pro 100g)

Energie (kJ)	1.791,0
Energie (kcal)	428,0
Fett (g)	8,0
gesättigte Fettsäuren (g)	4,0
Kohlenhydrate (g)	86,0
Zucker (g)	59,0
Ballaststoffe (g)	1,0
Eiweiß (g)	2,0
Salz (g)	1,00

Chemische Parameter

Gemäß Verordnung (EU) Nr. 2023/195

Mikrobiologische Eigenschaften

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

Allergene

Allergene sind im Zutatentext in Großbuchstaben geschrieben und im Anhang I aufgelistet.

GMO-Status

Das Produkt erfordert keine Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

Bestrahlung

Alle Rohstoffe und das Endprodukt werden nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

Verpackungsmaterial

Die Primärverpackung ist lebensmittelecht und entspricht den Anforderungen der betreffenden EG-Vorschriften und -Richtlinien.

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des oben genannten Produkts wird in allen Phasen der Herstellung und des Vertriebs festgestellt (basierend auf der Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

SPEZIFIKATION

KALTCREME BELLISSIMA PALMFREI

Anhang I: Allergene gemäß Verordnung (EG) Nr. 1169/2011

Allergen	Rezepturbestandteil	kann in Spuren vorhanden sein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg	Nein	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein