

PRODUCT SPECIFICATION SHEET

CODE:	16484	TYPE OF PRODUCT:	GRAINS
Name:	FROLLINO COOKIES® BLACK		
PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE , NOT INTENDED FOR RETAIL SALE			
NAME OF FOOD	Confectionery bakery product, plain, dry chocolate flavoured biscuits.		
HOW TO HANDLE	Handle the product using clean, dry utensils. Close the packaging after use removing any possible residue of the product externally. Store away from heat sources and do not expose to direct sunlight .		
INGREDIENTS & ALLERGENS (according to Reg. (EU) 1169/2011)	soft WHEAT flour, sugar, vegetable fat (palm), cocoa powder, glucose syrup, raising agent (sodium bicarbonate, ammonium bicarbonate). MAY CONTAIN: SOYBEANS, MILK, EGG, ALMONDS.		
COLOUR OF PRODUCT	Dark brown		
CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	NUTRITION FACTS (average values)		
	Per 100 g of product		
	ENERGY kJ	1.988	
	ENERGY kcal	473	
	FAT g	17,00	
	OF WHICH SATURATES g	2,50	
	CARBOHYDRATE g	72,00	
	OF WHICH SUGARS g	26,00	
	PROTEIN g	7,30	
	SALT g	0,32	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
TOTAL BACTERIAL LOAD	< 5.000 cfu/g		
MOULDS	< 100 cfu/g		
YEAST	< 100 cfu/g		
ENTEROBACTERIA	< 100 cfu/g		
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 20 cfu/g		
SALMONELLA	Absent in 25 g		
The product conforms to the EC 1831/2006 regulation and its subsequent updates- concerning contaminants in food			
Type of Packaging	1 kg bag; 4 per box.		
Shelf life	18 months if kept in original undamaged packaging		

01491648400

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14581	Produkttyp :	Variegato	
Artikelbezeichnung :	COOKIES® BLACK			
				
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.				
Produktbezeichnung :	Streichfähige Creme mit schwarzen Kakaokeksen ideal zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenem und Konditoreitorten.			
Dosierungsanweisung :	Nach Belieben			
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, Kakaokekse (18%) (Weichweizenmehl , Zucker, Pflanzenfette (Palm), Kakaopulver (6%), Glukosesirup, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Ammoniumbicarbonat), Sonnenblumenöl, Pflanzenöle (Sonnenblume, Palm), Kakaopulver, Magermilchpulver , Laktose , Emulgator: Sojalezithin , Milcheiweiß . <u>Kann Spuren von Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Cashewkernen, Pistazien, Erdnüssen und Sesamsamen enthalten.</u>			
Produktfarbe :	dunkelbraun			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g Produkt		Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	1,2 %	Brennwert :	KJ	2292
Fettgehalt :	34 %		Kcal	548
Asche :	1,95 %	Fett :	g	34
		Davon gesättigte Fettsäuren :	g	5,9
		Kohlenhydrate :	g	53
		Davon Zucker :	g	43
		Proteine :	g	4,7
		Salz :	g	0,56
			g	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		
<i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i>				
Verpackungsart :	Weißblechdose á 6,0 kg -- 2 Dosen je Karton			
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.			
Größe der Produktprobe :	200 g			

09.03.2018

276700



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.



TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14582	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Cookies® Black Paste		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste zur Herstellung von Speiseeis, welches mit Cookies® Black Variiegato (Art. 14581) marmoriert werden kann.		
Dosierungsanweisung :	50g Paste + 1kg weiße Grundmasse <i>oder zur Erzielung eines intensiveren Geschmacks: 50g Paste + 50g zerbröckelte Kekse + 1 kg weiße Grundmasse.</i> Kalte Zubereitung!		
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, Glukosesirup, Wasser, Dextrose, natürliche Aromen, modifizierte Stärke, gezuckerte Kondensmilch , Salz, Aromen, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin. <u>Kann Spuren von Sojabohnen, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u>		
Produktfarbe :	hellbraun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 30,0 %	KJ	1161,0
Fettgehalt :	0,0 %	Kcal	273,0
Asche :	max. 1,0 %	Fett :	g
Löslichkeit :	gut kalt	Davon gesättigte Fettsäuren :	g
PH :	/	Kohlenhydrate :	g
		Davon Zucker :	g
		Proteine :	g
		Salz :	g
			1,0
			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 :	Eimer á 4,5 kg -- 2 Eimer je Karton		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200 g		

25.05.2016

035600



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.

