

## PRODUKTE INFORMATION

Gültig ab: 06.07.2016Gedruckt: 03.08.2016**1. Produktbezeichnung**

Bezeichnung Barry Callebaut: Massa Ticino™ Sugarpaste - Bride WHITE Art. Nr.: 5043151  
Zusatzbezeichnung: Weisser Rollfondant  
Bezeichnung Kunde: - Art. Nr.: -

**2. Sachbezeichnung nach CH-LGV**Weisser Rollfondant**3. Kontaktperson für Deklarationsfragen**qa\_requests\_ch@barry-callebaut.com**4. Identifikation für Kunde**

Chargen - Nr.: Code  
Produktionsdatum:  ja  nein  offen  codiert  
Mindesthaltbarkeitsdatum:  ja  nein  offen  codiert  
Kontinuierliche Fabrikation:  ja  nein

**5. Verpackung**

Verpackungsmaterial innen: LDPE / MET PET / BOPP  
Verpackungsmaterial aussen: Karton  
Liefereinheit: Karton, 12 x 1000 g net.

**6. Lagerbedingungen / Haltbarkeit**

Lagertemperatur: = 15 - 22 °C  
Relative Luftfeuchtigkeit: ≤ 65 %  
Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate bei oben genannten Konditionen

**7. Deklaration ( in mengenmässig absteigender Reihenfolge)**

Zucker, Glucosesirup, Wasser, pflanzliches Fett gehärtet (Palmkern), Geliermittel: Traganth, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Feuchthaltemittel: Glycerin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsmittel: Sorbinsäure, Aroma.

## 8. Zusammensetzung ( Zutaten und Zusatzstoffe )

<i>Zutaten:</i>		<i>%</i>
Zucker (Schweiz/EU)		78.5
Glucosesirup (Weizen)		10
Wasser		5.5
Pflanzliches Fett gehärtet (Palmkern; RSPO SG)		4
Pflanzliches Öl (Sonnenblumen)		< 1
-		0
-		0
-		0
-		0
-		0
-		0
-		0
-		0
-		0
-		0
-		0

<i>Zusatzstoffe:</i>	<i>E - Nr.:</i>	<i>%</i>
Traganth (Geliermittel)	E413	< 1
Glycerin (Feuchthaltemittel)	E422	< 1
Citronensäure (Säuerungsmittel)	E330	< 1
Sorbinsäure (Konservierungsmittel)	E200	< 1
Vanillin (Aroma)	-	< 1
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0

Art.Nr.: 5043151

**9. Zollrelevante Bestandteile**

Saccharose:	<u>78.3</u> %	Milcheiweiss:	-	%	Pflanzenfett:	<u>4.92</u> %	
Kakao TS:	-	%	Milchfett:	-	%	Gesamtfett	<u>4.9</u> %
Kakaobutter:	-	%	Milch TS:	-	%	-	-
Zolltarifnummer (CH):	-						

**10. Ernährungsinformationen**

Eiweiss	<u>&lt; 0.5</u> %	Energiewert		Zucker	<u>80</u> %
Kohlenhydrate	<u>86</u> %	kJ / 100 g:	<u>1657</u>	Ballaststoffe	<u>0.7</u> %
Fett	<u>4.9</u> %	kcal / 100 g:	<u>396</u>	Natrium	<u>&lt; 0.005</u> %
Gesättigte FS	<u>4.1</u> %			-	-
Trans FS	<u>0.05</u> %				

**11. Eignung für bestimmte Konsumentengruppen**

Geeignet für Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Produkt ist Kosher	<input type="checkbox"/>
Geeignet für Veganer	<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Produkt ist Halal	<input checked="" type="checkbox"/>

**12. Sensorik**

Geruch:	-
Geschmack:	-
Aussehen / Farbe:	<u>Weiss</u>
Struktur / Textur:	-

**13. Chemisch - physikalische Kennzahlen**

	Wert:	Toleranz: + / -	Methode:
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

Art.Nr.: 5043151

**14. Mikrobiologische Kennzahlen**

	n	c	m	M	Methode:
Gesamtkeimzahl	5	2	1000/g	5000/g	ISO4833
Hefen	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Schimmel	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	5	2	0/g	10/g	ISO21528-2
Coliforme	5	2	0/g	10/g	ISO4832
E.Coli	5	0	0/g	0/g	ISO16649-2
Salmonellen	10	0	0/25g	0/25g	ISO6579
Osmotolerante Hefen	5	0	0/g	0/g	D-QS-Mik-AA011

**15. Allergene**

Kann Haselnüsse, Mandeln und Soja enthalten.

**16. Produktionsland**

Das Produkt wurde in der Schweiz hergestellt.

**17. Bemerkungen**

-

Art.Nr.: 5043151

Quality Assurance Manager

**Roman Arheit**