


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14073	Produkttyp :	Paste			
Artikelbezeichnung :	Kakao Creme					
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.						
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform mit Schokoladengeschmack für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.					
Dosierungsanweisung :	80g des Produktes + 1kg Base Bianca					
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) :	Kakaopulver (60%), Sonnenblumenkernöl, pflanzliche Fette (Palmfett), Emulgatoren: Sojalecithin , Kakaopsate (0,3%), Aromen, natürliches Kakaoaroma, Salz. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u>					
Produktfarbe :	dunkelbraun					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
Feuchtigkeit :	max. 2 %	Brennwert :	KJ	2241,6	KJ	k.A.
Fettgehalt :	45,9 %		Kcal	535,7	Kcal	k.A.
Asche :	2 %	Fett :	g	45,9	g	k.A.
Löslichkeit :	gut in Milch, in kalter sowie in warmer	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	10,8	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g	7,8	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	0,0	g	k.A.
		Proteine :	g	13,2	g	k.A.
		Salz :	g	0,07	g	k.A.
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 :	Dose á 6,0 kg -- 2 Dose je Karton					
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.					
Größe der Produktprobe :	200g					