

Technische Daten

Artikelnummer:	14830A	PRODUKTTYP:	VARIEGATO
Artikelbezeichnung:	VARIEGATO MECBROWNIE		

DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT

PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertige Paste mit Schokoladengeschmack mit Kakaobrownies zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenen 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, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblumen), Kakao-Brownies 20,0%(Pflanzenöl (Sonnenblumen), pasteurisiertes Ei, Zucker, WEIZENMEHL, Kakaopulver (7%), Sonnenblumenleizithin, natürliches Aroma), fettarmer Kakaopulver, MOLKENPULVER, Glukosesirup, Emulgator (SOJALEZITHIN), Aromen.

KANN ENTHALTEN: MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, KASCHUNÜSSE, PECANNÜSSE, PISTAZIEN, ERDNÜSSE, SESAMSAMEN, SENF, LUPINE.

PRODUKTFARBE dunkelbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
	Je 100 g Produkt	
	ENERGIE kJ	2.382
	ENERGIE kcal	572
	FETT g	39,00
	DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	5,50
	KOHLHYDRATE g	50,00
	DAVON ZUCKER g	45,00
	EIWEISS g	3,70
	SALZ g	0,32

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

GESAMTKEIMZAHL	< 5.000 KBE/g
SCHIMMEL	< 100 KBE/g
HEFEPILZE	< 100 KBE/g
ENTEROBAKTERIEN	< 100 KBE/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 KBE/g
SALMONELLEN	keine in 25 g

Dieses Produkt entspricht der EG-Verordnung 1881/2006 und nachfolgende Änderungen in Bezug auf die Kontamination von Lebensmitteln

Verpackungsart	Eimer á 5 kg; 2 pro Karton
Haltbarkeit	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung
Gewicht der Produktprobe	200 g

090214830A00