


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	14094	Produkttyp	Paste
Produktname	Biscottino		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR INDUSTRIE UND GEWERBE BESTIMMT. DER VERKAUF FÜR DEN DIREKTVERBRAUCH IST NICHT GESTATTET.			
• PRODUKT:	Halbfertigprodukt in Pastenform zur Speiseeisherstellung mit dem klassischen Geschmack von Mürbteiggebäck		
• DOSIERUNG:	50 g des Produktes pro kg weißer Base.+		
• ANWEISUNGEN:	Das Produkt mit sauberen und trockenen Geräten umrühren. Nach dem Gebrauch die Verpackung wieder verschließen und eventuelle Reste des Produktes an der Außenseite beseitigen. Kühl und trocken aufbewahren.		
• ZUTATEN:	Glukosesirup, Kondensmilch, Eigelb, Zucker, Wasser, Aromen, Verdickungsmittel: modifizierte Stärke, Salz, pflanzliche Extrakte aus Kurkuma, Lebensmittelfarbstoff: Paprikaextrakt.		
• ALLERGENE: (Dir 2003/89/EC und 2007/68 /EC zur Änderung des Anhang III der RL 2000/13/EC)	<u>Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, wo Soja, Milch, Ei, Getreide, Schalenfrüchte und Erdnüsse verwendet werden.</u>		
• PRODUKTFARBE :	Orange		
CHEMISCHE/PHYSISCHE DATEN:		NÄHRWERTINFORMATION (Mittelwerte) FÜR 100 g DES PRODUKTES:	
• FEUCHTIGKEIT : max 30%		• ENERGIEWERT:	kcal 299,0
• FETTGEHALT : 7 %			kJ 1250,0
• PH : 5 +/- 0,2		• KOHLLENHYDRATE:	g 54,2
• ASCHE : 2 %		• Davon Zucker :	g 40,8
		• EIWEISS	g 4,8
• LÖSLICHKEIT : gut kalt in Wasser oder Milch		• FETT:	g 7,0
• P.O.D. : 40.3		• Davon gesättigte Fettsäuren :	g 2,8
• P.A.C. : 48.9		• NATRIUM .	g 1,1
MIKROBIOLOGISCHE DATEN:			
• GESAMTKEIMZAHL:	unter 5000 ufc/ g		
• SCHIMMEL:	unter 100 ufc / g		
• HEFE:	unter 100 ufc/ g		
• ENTEROBAKTERIEN:	unter 100 ufc/ g		
• STAPHILOCOCCUS AUREUS:	unter 20 ufc/ g		
• SALMONELLEN:	keine in 25 g		
Das Produkt entspricht betreffend der Kontamination der Lebensmittel der EG-Verordnung 1881/2006 und folgenden Erweiterungen bzw. Erneuerungen.			
• VERPACKUNGSART:	Neue IML-Eimer á 4,5 kg -- 2 pro Karton		
• HALTBARKEIT:	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
• MUSTERGRÖSSE:	200 g		

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	14322	Produkttyp	Variegato
Artikelname	Cookies		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR INDUSTRIE UND GEWERBE BESTIMMT. DER VERKAUF FÜR DEN DIREKTVERBRAUCH IST NICHT GESTATTET.			
• PRODUKT :	Streichfähige Schokoladencreme mit Kakaokeksen, ideal zum Marmorieren von Eis.		
• DOSIERUNG :	Nach Belieben, zum Marmorieren.		
• ANWEISUNG :	Das Produkt mit trockenen und sauberen Geräten umrühren. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wieder schließen und eventuelle Produktreste von der Außenseite entfernen. Kühl und trocken lagern.		
• ZUTATEN :	Zucker, Sonnenblumenöl, Haselnusspaste, Kakaokekse (Weizenmehl Typ "O", Zucker, pflanzliche Margarine, Eier, Glucosesirup, Magerkakaoo, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Magermilch, Aromen), Kakaopulver, Magermilchpulver, Molke, Emulgatoren: Sojalecithin, Aromen, pflanzliche Extrakte.		
• ALLERGENE : (RL 2003/89/EC und 2007/68 /EC zur Änderung des Anhang III der RL 2000/13/EC)	<u>Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, wo Soja, Milch, Ei, Getreide, Schalenfrüchte und Erdnüsse verwendet werden.</u>		
• ERSCHEINUNG UND FARBE :	Schokoladencreme angereichert mit Kakaokeksen. Dunkelbraun.		
CHEMISCHE /PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte) FÜR 100 g DES PRODUKTES	
• FEUCHTIGKEIT : max 1%	• ENERGIEWERT	kcal	553,0
• FETTGEHALT : 34,7%		kJ	2312,0
• PH : 6 +/- 0,2	• KOHLENHYDRATE	g	53,4
• ASCHE : 4%	davon Zucker :	g	42,0
• LÖSLICHKEIT : wird pur verwendet	• EIWEISS	g	5,1
	• FETT	g	34,7
	davon gesättigte Fettsäuren :	g	4,5
	• NATRIUM	g	0,15
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
• GESAMTKEIMZAHL	Weniger als 5000 ufc / g		
• SCHIMMEL	Weniger als 100 ufc / g		
• HEFE	Weniger als 100 ufc / g		
• ENTEROBAKTERIEN	Weniger als 100 ufc / g		
• STAPHILOCOCCUS AUREUS	Weniger als 20 ufc / g		
• SALMONELLEN	Keine in 25 g		
GEHALT AN SCHWERMETALLEN			
As mg/Kg < 0,01	Pb mg/kg 0,019	Hg mg/Kg < 0,02	
Cd mg/Kg 0,0058	Cu mg/kg 4,53	Zn mg/Kg 7,02	
• VERPACKUNGSART	Abgedichtete Blechdose á 6 kg 2 pro Karton		
• HALTBARKEIT	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung		
• MUSTERGRÖSSE	200g		

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	16047	Produkttyp	Kekse
Produktname	Frollini Cookies ® MEC3		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR INDUSTRIE UND GEWERBE BESTIMMT. DER VERKAUF FÜR DEN DIREKTVERBRAUCH IST NICHT GESTATTET.			
• PRODUKT:	Zur Dekoration von Konditoreiprodukten, Süßwaren und Speiseeis		
• ANWEISUNGEN:	Nach jedem Gebrauch die Verpackung wieder schließen. Vor Feuchtigkeit schützen. Kühl und trocken aufbewahren.		
• ZUTATEN:	Weizenmehl Typ "0", Zucker, pflanzliche Margarine, Eier, Glukosesirup, Kakaopulver 4%, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Magermilchpulver, Aromen		
• ALLERGENE: (RL 2003/89/EC und 2007/68 /EC zur Änderung des Anhang III bis RL 2000/13/EC)	<u>Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, in dem Soja, Milch, Eier, Getreide und Schalenfrüchte verwendet werden.</u>		
• PRODUKTFARBE :	Braun		
CHEMISCHE/PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		FÜR 100 g DES PRODUKTES:	
• FEUCHTIGKEIT : 3,5 max %		• ENERGIEWERT	kJ 1880,0
• FETTGEHALT : 18.5%			Kcal 430,0
• PH : /		• KOHLLENHYDRATE	g 68,6
• ASCHE : max 2%		Davon Zucker :	g 24,8
• LÖSLICHKEIT : /		• EIWEIS	g 6,8
		• FETT	g 18,5
MIKROBIOLOGISCHE DATEN:			
• GESAMTKEIMZAHL:	Weniger als 5000 ufc / g		
• SCHIMMEL:	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		
GEHALT AN SCHWERMETALLEN:			
As mg/kg < 0,01	Pb mg/kg 0,011	Hg mg/kg < 0,02	
Cd mg/kg 0,0084	Cu mg/kg 0,89	Zn mg/kg 1,51	
• VERPACKUNGSART:	Beutel in zweifacher Alufolie à 0,7 kg -- 6 pro Karton		
• HALTBARKEIT:	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		