MEC3 The Genuine Company
Optima Spa con unico socio
Company subject to management and coordination of Cone Investments UK Ltd.
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
VAT 01622060406
Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com

Technische Daten

Artikelnummer: **16484** **PRODUKTTYP:** **STREUSEL**

Artikelbezeichnung: **FROLLINO COOKIES® BLACK**

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

PRODUKTBEZEICHNUNG	Gebackenes Süsswarenprodukt aus Keksen mit Schokoladengeschmack.
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)	WEICHWEIZENMEHL, Zucker, Pflanzenfett (Palm), Kakaopulver, Glukosesirup, Backtriebmittel (Natriumbikarbonat, Ammoniumbicarbonat). KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, SENF, LUPINE.
PRODUKTFARBE	dunkelbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	**NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)**	
	Je 100 g Produkt	
	ENERGIE kJ	1.988
	ENERGIE kcal	473
	FETT g	17,00
	DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	2,50
	KOHLENHYDRATE g	72,00
	DAVON ZUCKER g	26,00
	EIWEISS g	7,30
	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	< 20 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	Beutel á 1 kg; 4 pro Karton.
Haltbarkeit	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

03121648400

Die in diesem technischen Datenblatt angegebenen Daten bleiben so lange gültig, bis sie mit der Zütatenliste der Produktverpackung übereinstimmen. Die Produktrezeptüren können sich im Laüfe der Zeit ändern; dies ist dürch die stetige Aüfmerksamkeit des Unternehmens bedingt, welches stets zür Verbesserüng neigt.
Die Kontrolle bezüglich der Übereinstimmüng dieses technischen Datenblattes ünd der Zütatenliste aüf dem Etikett liegt beim Benützer dieses Produktes.