

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	15920	Produkttyp :	Kuvertüre
Artikelbezeichnung :	<b>Kuvertüre weiße Schokolade Typ M</b>		



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

<b>Produktbezeichnung :</b>	Halbfertigprodukt in Pastenform mit dem Geschmack weißer Schokolade zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis und zum Überziehen von Torten und Halbgefrorenem – mit Knusperereffekt – in der Konditorei.
<b>Dosierungsanweisung :</b>	Nach Belieben. <b><i>Es wird empfohlen das Produkt im Wasserbad (45°C) oder der Mikrowelle zu erwärmen.</i></b>
<b>Gebrauchshinweise :</b>	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.
<b>Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :</b>	pflanzliche Öle und Fette (aus Kokosnuss, Palmkernen und Palme), Zucker, <b>Molkepulver</b> , Kakaobutter, Emulgatoren: <b>Sojalecithin</b> , Aromen. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b>
<b>Produktfarbe :</b>	elfenbeinfarben

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 1 %	<b>Brennwert :</b>	KJ	2727,2	KJ
<b>Fettgehalt :</b>	51,9 %		Kcal	651,8	Kcal
<b>Asche :</b>	max. 2 %	<b>Fett :</b>	g	51,9	g
<b>Löslichkeit:</b>	Das Produkt wird pur verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	44,5	g
		<b>Kohlenhydrate :</b>	g	42,7	g
		Davon Zucker :	g	42,4	g
		<b>Proteine :</b>	g	3,6	g
		<b>Salz :</b>	g	0,2	g

### MIKROBIOLOGISCHE DATEN

<b>Gesamtkeimzahl :</b>	weniger als 5000	ufc / g
<b>Schimmelpilze :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Hefe :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Enterobakterien :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Staphylococcus Aureus :</b>	weniger als 20	ufc / g
<b>Salmonellen :</b>	keine	in 25 g

***Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.***

<b>Verpackungsart :</b>	Eimer á 2,3 kg -- 2 Eimer je Karton
<b>Haltbarkeit :</b>	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
<b>Größe der Produktprobe :</b>	100 g