

## Technische Daten

<b>Artikelnummer:</b> 15921A	<b>PRODUKTYP:</b> KUVERTÜRE	
<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>COPERTURA CON CIOCCOLATO AL LATTE TIPO `M`</b>	

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

**PRODUKTBEZEICHNUNG**      Halbfertige Paste zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbfrorenen und Konditoreitorten it Krokant-Effekt.

**DOSIERUNGSANWEISUNG**      nach Belieben.  
 Im Wasserbad (45°C) oder in der Mikrowelle erwärmen.

**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)**      VOLLMILCHSCHOKOLADE 70,0%(Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaopaste, Emulgator (SOJALEZITHIN), natürliches Vanillearoma), Pflanzenfette (Kokosnuss, Palmkern, Palm), Zucker, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Kakaobutter, Emulgator (SOJALEZITHIN), Aromen.  
 KANN ENTHALTEN: EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, KASCHUNÜSSE, PISTAZIEN, ERDNÜSSE, SESAMSAMEN.

**PRODUKTFARBE**      hellbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
<b>Löslichkeit</b> das Produkt ist pur zu verwenden	<b>ENERGIE kJ</b>	2.493	
	<b>ENERGIE Kcal</b>	599	
	<b>FETT g</b>	42,00	
	<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g</b>	31,00	
	<b>KOHLHYDRATE g</b>	49,00	
	<b>DAVON ZUCKER g</b>	48,00	
	<b>EIWEISS g</b>	5,50	
	<b>SALZ g</b>	0,19	

MIKROBIOLOGISCHE DATEN	
<b>GESAMTKEIMZAHL</b>	< 5.000 KBE/g
<b>SCHIMMEL</b>	< 100 KBE/g
<b>HEFEPILZE</b>	< 100 KBE/g
<b>ENTEROBAKTERIEN</b>	< 100 KBE/g
<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 KBE/g
<b>SALMONELLEN</b>	keine in 25 g

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

<b>Verpackungsart</b>	Eimer á 2,5 kg; 2 pro Karton
<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung
<b>Gewicht der Produktprobe:</b>	100 g

12981592100

Die in diesem technischen Datenblatt angegebenen Daten bleiben so lange gültig, bis sie mit der Zutatenliste der Produktverpackung übereinstimmen. Die Produktrezepturen können sich im Laufe der Zeit ändern; dies ist durch die stetige Aufmerksamkeit des Unternehmens bedingt, welches stets zur Verbesserung neigt.  
 Die Kontrolle bezüglich der Übereinstimmung dieses technischen Datenblattes und der Zutatenliste auf dem Etikett liegt beim Benutzer dieses Produktes.

