

Technische Daten

Artikelnummer: 15925A	PRODUKTTYP: KUVERTÜRE	
Artikelbezeichnung:	COPERTURA AL GUSTO DI FRAGOLA TIPO `M`	

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

PRODUKTBEZEICHNUNG Halbfertige Paste mit Erdbeergeschmack zur Herstellung von Konditoreiwaren mit Krokanteffekt.

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) Pflanzenfette (Kokosnuss, Palmkern, Palm), Zucker, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Kakaobutter, Farbstoffe (E120, E161b), Aromen, Emulgator (SOJALEZITHIN).
 KANN ENTHALTEN: MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, KASCHUNÜSSE, PISTAZIEN, ERDNÜSSE, SESAMSAMEN.

PRODUKTFARBE rot

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
	Je 100 g Produkt	
ENERGIE kJ		2.664
ENERGIE kcal		642
FETT g		51,00
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g		44,00
KOHLLENHYDRATE g		42,00
DAVON ZUCKER g		42,00
EIWEISS g		3,50
SALZ g		0,16

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	Eimer á 2,5 kg; 2 pro Karton
Haltbarkeit	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung
Gewicht der Produktprobe	100 g

14621592500