

## Technische Daten

<b>Artikelnummer:</b>	<b>16089A</b>	<b>PRODUKTTYP:</b>	<b>KEKSE</b>
<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>INSTACRUMBLE CARAMEL</b>		

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

<b>PRODUKTBEZEICHNUNG</b>	Backerzeugnis. Karamellkekse-Crumble zur Herstellung von Konditoreiwaren, Speiseeis und Süßwaren allgemein.
<b>DOSIERUNGSANWEISUNG</b>	das Produkt ist pur zu verwenden.
<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>	Karamellkekse (WEICHWEIZENMEHL, pflanzliche Öle und Fette (Kokosnuss), Zucker, Sirup aus karamellisiertem Zucker 12,5%, Backtriebmittel (saures Natriumpyrophosphat, Natriumbikarbonat), Salz, Zimtpulver), pflanzliche Öle und Fette (Kokosnuss, Sonnenblumenöl mit hohem Fettsäuregehalt, Kakao), Zucker, Glukosesirup.  KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN, SENF, LUPINE.
<b>PRODUKTFARBE</b>	karamell

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)
	Je 100 g Produkt
	<b>ENERGIE kJ</b> 2.307
	<b>ENERGIE kcal</b> 553
	<b>FETT g</b> 33,00
	<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g</b> 12,00
	<b>KOHLHYDRATE g</b> 60,00
	<b>DAVON ZUCKER g</b> 39,00
	<b>EIWEISS g</b> 3,30
	<b>SALZ g</b> 0,18

### MIKROBIOLOGISCHE DATEN

<b>GESAMTKEIMZAHL</b>	< 10.000 KBE/g
<b>SCHIMMEL</b>	< 300 KBE/g
<b>HEFEPILZE</b>	< 300 KBE/g
<b>ENTEROBAKTERIEN</b>	< 100 KBE/g
<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	< 100 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>	Beutel á 2,5 kg; 2 pro Karton
<b>Haltbarkeit</b>	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

14421608900