


Technische Daten

Artikelnummer:	15922A	PRODUKTYP:	KUVERTÜRE	
Artikelbezeichnung:	COPERTURA ALLA NOCCIOLA TIPO `M`			

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

PRODUKTBEZEICHNUNG Halbfertige Paste zur dekoration von Speiseeis und zur Füllung von Halbfrorenen und Torten mit 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) pflanzliche Öle und Fette (Kokosnuss, Palmkern, Palm), Zucker, HASELNUSSPASTE 14,9%, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Kakaobutter, Aromen, Emulgator (SOJALEZITHIN).
KANN ENTHALTEN: EIER, MANDELN, WALNÜSSE, KASCHUNÜSSE, PISTAZIEN, ERDNÜSSE, SESAMSAMEN.

PRODUKTFARBE haselnussbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
Feuchtigkeit:	Max 1%	Je 100 g Produkt	
Fettgehalt:	53,7%	ENERGIE kJ	2.739,7
Asche:	Max 1%	ENERGIE kcal	654,8
		FETT g	53,70
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	38,40
		KOHLHYDRATE g	37,20
		DAVON ZUCKER g	36,60
		EIWEISS g	5,10
		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

11771592200

