

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	900356
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900356: 14 kg
Artikelname	Gletscher Fondant KK

Produktbeschreibung

Produktart:	Fondant
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Gebrauchsfertiger Fondant Verarbeitungstemperatur: 40 - 50°C
-----------------------	---

Sensorik

Konsistenz:	Paste
Aussehen:	weiß
Geruch:	süß
Geschmack:	süß

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
-----------	----------	-------------	--------------

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	10000 - 100000 KBE/g	
Hefen	100 - 1000 KBE/g	
Schimmel	100 - 1000 KBE/g	
Enterobacteriaceae	100 - 1000 KBE/g	
Bacillus cereus	100 - 1000 KBE/g	
Staphylococcus aureus	10 - 100 KBE/g	
Salmonellen	0 KBE/25g	
Listeria monocytogenes	0 KBE/25g	

Inhaltsstoffe:

Zutaten:	Zucker; Glucosesirup [SULFIT]; Wasser; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Verdickungsmittel (Guarkernmehl); Säuerungsmittel (Zitronensäure)
----------	--

Kennzeichnung Zusatzstoffe

Kennzeichnung der Zusatzstoffe bei unverpackter Ware, gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung bezogen auf die Standardanwendungsrezeptur.

Anzugeben sind (bei unverpackter Ware):

Anzugeben sind (bei verpackter Ware):

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei verpackter Ware kann im Einzelfall geprüft werden, eine rechtssichere Lösung ist jedoch immer die Kennzeichnung aller Zusatzstoffe im fertigen Gebäck.

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
07.01.2025	23.01.2024	07.01.2025	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	900356
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900356: 14 kg
Artikelname	Gletscher Fondant KK

Angaben über potenzielle Allergene

Rechtsgrundlage ist die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel; Anhang II Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen im Sinne des Artikels 21.

Potenziell allergene Lebensmittel	Bewertung (ja, nein, Spur (Spurenelement/ Linienallergen))
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weizen	Nein
Roggen	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Dinkel	Nein
Kamut	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose	Nein
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Mandel	Nein
Haselnuss	Nein
Walnuss	Nein
Kaschunuss	Nein
Pekannuss	Nein
Paranuss	Nein
Pistazie	Nein
Makadamia- oder Queenslandnuss	Nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite (>10 mg/kg oder mg/L)	Ja
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (1)	Nein

(1) Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
07.01.2025	23.01.2024	07.01.2025	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	900356
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900356: 14 kg
Artikelname	Gletscher Fondant KK

Nährwerte		
Parameter	Wert	Einheit
Brennwert kJ	1447	kJ
Brennwert kcal	346	kcal
Fett	0,1	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1	g/100g
Kohlenhydrate	84,9	g/100g
- davon Zucker	76,0	g/100g
Ballaststoffe	0,0	g/100g
Eiweiß	0,0	g/100g
Salz	0,00	g/100g

(1) Transfettsäuren: „Andere Trans-Fettsäuren als solche, die auf natürliche Weise in Fett tierischen Ursprungs vorkommen.“
max. 2g/100g Fett

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem "Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)" und verwandten Gesetzen sowie den Folgeverordnungen und einschlägigen Leitsätzen und Verkehrsauffassungen in der jeweils gültigen Fassung.

Dieses Produkt enthält keine nach den EU-Verordnungen (EG)1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Das Loskennzeichen entspricht der Loskennzeichnungsverordnung.

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
07.01.2025		23.01.2024	07.01.2025	3 / 3