

## Produktdatenblatt

### DECO ICING COCOA - 0.6Kg

<b>Artikelnummer:</b> 4102833	<b>EAN-Code:</b> 5410687050888 Karton, 5410687050895 Flasche
<b>Zolltarifnummer:</b> 18069090	<b>EAN-Code:</b> 5410687147342 Palette
<b>Datenblatt Version:</b> 1.0	<b>Gültig ab:</b> 20.12.2022

## Produktbeschreibung

Gebrauchsfertige kakaohaltige Überzugsmasse in Kunststoffflaschen zur Dekoration.

Die Ware, die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe sowie die eingesetzte Verpackung entsprechen den allgemeinen nationalen und europäischen lebensmittelrechtlichen Gesetzgebungen, Verordnungen und Richtlinien.

## Verwendungshinweise

### Verarbeitungsempfehlung:

Gebrauchsfertig

## Rechtliche Deklaration

**Herkunftsland:** FR \*

**Verkehrsbezeichnung** Kakaohaltige Überzugsmasse, aromatisiert

\* entspricht der Definition des Herkunftslandes in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Bereitstellung von Lebensmittelinformationen für Verbraucher, und bezieht sich auf die Herkunft eines Lebensmittels gemäß der Verordnung über den Zollkodex (Artikel 60 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013). Wenn zusätzliche Informationen zur Herkunft eines der Inhaltsstoffe des Produkts erforderlich sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Puratos-Ansprechpartner.

## Zutatenliste

Zucker, Wasser, Glukosesirup, fettarmes Kakaopulver (2,4 %), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat (E202)), Geliermittel (Agar-Agar (E406)), Aroma.

## Physikalische und chemische Parameter

Methode	Beschreibung	Spezifikation
C001M001 pH meter	pH	6,0 – 8,0

Das Produkt wird gemäß eines definierten Probenahmeplans untersucht.

## Produkteigenschaften

Beschreibung	Produkteigenschaften
Farbe	Dunkelbraun
Textur	Paste

## Produktdatenblatt

### DECO ICING COCOA - 0.6Kg

<b>Artikelnummer:</b> 4102833	<b>EAN-Code:</b> 5410687050888 Karton, 5410687050895 Flasche
<b>Zolltarifnummer:</b> 18069090	<b>EAN-Code:</b> 5410687147342 Palette
<b>Datenblatt Version:</b> 1.0	<b>Gültig ab:</b> 20.12.2022

### Nährwertangaben (durchschnittlich pro 100 g)

Gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011  
Die angegebenen Nährwerte wurden berechnet.

Fett	<0,5	g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,5	g
Kohlenhydrate	77,7	g
davon Zucker	76,0	g
Eiweiß	0,7	g
Energie in kcal	317,6	kcal
Energie in kJ	1.349,1	kJ
Salz (Na x 2,5)	0,014	g

## Produktdatenblatt

### DECO ICING COCOA - 0.6Kg

<b>Artikelnummer:</b> 4102833	<b>EAN-Code:</b> 5410687050888 Karton, 5410687050895 Flasche
<b>Zolltarifnummer:</b> 18069090	<b>EAN-Code:</b> 5410687147342 Palette
<b>Datenblatt Version:</b> 1.0	<b>Gültig ab:</b> 20.12.2022

## Allergenhinweis

Gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

Allergen	Als Zutat	Mögliche Kreuz-Kontamination
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	-	-
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 ppm)	-	-
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-

- : Abwesend      + : Enthalten

## Lebensmittelkontaminanten

Alle eingesetzten Rohwaren sind garantiert lebensmitteltauglich und entsprechen der gültigen Gesetzgebung bezüglich:

- Mykotoxine (VO (EU) Nr. 1881/2006 i.d.g.F.)
- Schwermetalle (VO (EU) Nr. 1881/2006 i.d.g.F.)
- Pestizidrückstände (VO (EU) Nr. 396/2005)

Von allen hergestellten Produkten werden im Rahmen eines Monitorings basierend auf einer Risikoanalyse regelmäßig Proben auf o.g. Kontaminanten durchgeführt.

## Produktdatenblatt

### DECO ICING COCOA - 0.6Kg

<b>Artikelnummer:</b> 4102833	<b>EAN-Code:</b> 5410687050888 Karton, 5410687050895 Flasche
<b>Zolltarifnummer:</b> 18069090	<b>EAN-Code:</b> 5410687147342 Palette
<b>Datenblatt Version:</b> 1.0	<b>Gültig ab:</b> 20.12.2022

### Indikative Mikrobiologische Werte

Beschreibung	Spezifikation
Gesamtkeimzahl	< 5.000 KBE/g
Hefen	< 500 KBE/g
Schimmelpilze	< 300 KBE/g
Salmonellen	Nicht nachweisbar (/25g)
Staphylococcus aureus (37 °C)	< 10 KBE/g
Listeria monocytogenes	Nicht nachweisbar (/25g)
Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g
Sulfitreduzierende Anaerobier	< 10 KBE/g

### GVO-Informationen

Das Produkt enthält keine Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe gentechnisch veränderten Ursprungs und erfordert keine zusätzliche Kennzeichnung nach Verordnung (EG)1830/2003 in der geänderten Fassung.

### Information zur Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierender Strahlung behandelt und enthält keine bestrahlten Inhaltsstoffe. Es ist keine besondere Kennzeichnung nach Richtlinie 1999/2/EG und ihren Änderungen erforderlich.

### Qualitätsinformationen

GFSI zertifiziert.

### Lagerbedingungen

**Allgemeine Lagerbedingungen:**

Trocken lagern (r.F. max. 65%) zwischen 5 und 25 °C.

**Lagerbedingungen nach dem Öffnen:**

Die Verpackung nach jedem Gebrauch sorgfältig verschließen.

**Haltbarkeit:**

12 Monate

## Produktdatenblatt

### DECO ICING COCOA - 0.6Kg

<b>Artikelnummer:</b> 4102833	<b>EAN-Code:</b> 5410687050888 Karton, 5410687050895 Flasche
<b>Zolltarifnummer:</b> 18069090	<b>EAN-Code:</b> 5410687147342 Palette
<b>Datenblatt Version:</b> 1.0	<b>Gültig ab:</b> 20.12.2022

## Verpackungsinformationen

Verpackung	Palettentyp	Palette	Palettengewicht	Gebindeanzahl
600 g Kunststoffflaschen / 6 Flaschen je Karton	Holzpalette EU	EU (80x120)	522 kg	145

## Ernährungsinformationen

Für Veganer	geeignet
Für Vegetarier	geeignet
Alkoholfrei	Ja
Enthält keine Rohstoffe vom Schwein	Ja
Bio	Nein

<b>Datum:</b>  <b>20. Dezember 2022</b>	<b>Geprüft und freigegeben durch:</b>   i.A. Markus Langer (QC Coordinator R&D)
---	--

Die obigen Informationen sind nur für unsere Kunden bestimmt (und wir übernehmen keine Haftung für Dritte) und entsprechen unseren aktuellen Kenntnissen und Erfahrungen. Alle Produkte werden in Übereinstimmung mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen geliefert. Wir übernehmen keine Haftung für die Auswirkungen von Kombinationen oder Mischungen des Produktes, die nicht gemäß unseren Empfehlungen sind. Unsere Kunden werden bei der Verwendung unserer Produkte aufgefordert, alle relevanten rechtlichen, administrativen und gesetzlichen Anforderungen und Prozesse, im Zusammenhang mit der Verwendung und dem Schutz der Umwelt einzuhalten.