

## Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700351
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900137: 12,5 kg
Artikelname	<b>MontBlanc Schnee</b>

### Produktbeschreibung

Produktart:	süßer Dekorpuder (SG)
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

### Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	
-----------------------	--

### Sensorik

Konsistenz:	Pulver, leicht ballende Struktur
Aussehen:	weiß
Geruch:	süß, schwach nach Vanille
Geschmack:	süß, leicht nach Vanille

### Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsver.103°C,1h		5,15 - 7,15 %	
Schüttgewicht		0,57 - 0,63 kg/l	
Siebanalyse > 1,0 mm		0 - 0,5 %	

### Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	10000 - 50000 KBE/g	ISO 4833-1
Hefen	1000 - 5000 KBE/g	§64 LFGB L01.00-37
Schimmel	1000 - 5000 KBE/g	§64 LFGB L01.00-37
Enterobacteriaceae	50 - 100 KBE/g	ISO 21528-2
E. coli	10 - 100 KBE/g	ISO 16649-2-M
Bacillus cereus	100 - 1000 KBE/g	§64 LFGB L 00.00-25-M
koag. pos. Staphylokokken	20 - 100 KBE/g	ISO 6888-1
Salmonellen	0 KBE/25g	ISO 6579 mod.

### Inhaltsstoffe:

Zutaten:	Traubenzucker; Zucker; WEIZENstärke; pflanzliches Fett (Palm); Trennmittel (Calciumsalze der Speisefettsäuren); natürliches Aroma
----------	---

### 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:
19.02.2025	08.08.2022	19.02.2025	1 / 3

## Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700351
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900137: 12,5 kg
Artikelname	<b>MontBlanc Schnee</b>

### 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	Ja
Weizen	Ja
Roggen	Linienallergen
Gerste	Linienallergen
Hafer	Linienallergen
Dinkel	Spurenelement
Kamut	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Linienallergen
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	Linienallergen
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)	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (1)	Nein

(1) Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
19.02.2025	08.08.2022	19.02.2025	2 / 3

**Produkt-Datenblatt**

Artikelnummer Halbfabrikat	700351
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900137: 12,5 kg
Artikelname	<b>MontBlanc Schnee</b>

<b>Nährwerte</b>			
<b>Parameter</b>		<b>Wert</b>	<b>Einheit</b>
Brennwert kJ		1715	kJ
Brennwert kcal		405	kcal
Fett		6,7	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren		2,7	g/100g
Kohlenhydrate		86,2	g/100g
- davon Zucker		74,7	g/100g
Ballaststoffe		0,2	g/100g
Eiweiß		0,1	g/100g
Salz		0,01	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:
19.02.2025		08.08.2022	19.02.2025	<b>3 / 3</b>