

Artikelnummer / Artikel	275821701250	Souplesse Neutraal RSPO SG
-------------------------	--------------	----------------------------

Überzugsmasse mit flexibler Anwendung

Nährwertangaben pro 100g:

Energie		2428	kJ
		582	kcal
Fett		37	g
davon	- gesättigte Fettsäuren	28	g
	- einfach ungesättigte Fettsäuren	7	g
	- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2	g
Kohlenhydrate		61	g
davon	- Zucker	61	g
	- mehrwertige Alkohole	0	g
	- Stärke	0	g
Ballaststoffe		0	g
Eiweiß		1	g
Salz		0.16	g

Übrige Informationen:

Wasser		<1	g
Cholesterin		<1	mg
Trans-Fettsäuren		<1	g
Aschegehalt		<1	g
Saccharose		39	g
Trans-Fettsäuren (basierend auf dem Fettgehalt)		<1	g

Mikrobiologische Daten:

Aerobe Keimzahl	max.	1000 k.f.e./gram
Hefe	max.	100 k.f.e./gram
Schimmel	max.	100 k.f.e./gram
Enterobacteriaceae	max.	10 k.f.e./gram
Salmonellen	abwesend in	25 gram

Analytische Daten:

	Minimum	Standard	Maximum
Viskosität bei 40°C (mPa.s; Brookfield HADV II+(4/10	1400		1950

Sensorische Daten:

Farbe	Elfenbein
Geschmack	Süß
Aussehen	Fest
Geruch	Süß

Artikelnummer / Artikel	275821701250	Souplesse Neutraal RSPO SG
-------------------------	--------------	----------------------------

Überzugsmasse mit flexibler Anwendung

Allergene:

(+) anwesend, (-) abwesend, (?) unbekannt, (x) Kreuzkontamination möglich

Gluten	-	Mandeln	-
Weizen	-	Haselnüsse	-
Roggen	-	Walnüsse	-
Gerste	-	Kaschunüsse	-
Hafer	-	Pekannüsse	-
Dinkel	-	Paranüsse	-
Khorasan-Weizen	-	Pistazien	-
Krebstiere	-	Makadamianüsse/ Queensland	-
Eier	-	Sellerie	-
Fische	-	Senf	-
Erdnüsse	-	Sesamsamen	-
Sojabohnen	+	Schwefeldioxid und Sulphite	-
Milch	+	Lupinen	-
Schalenfrüchte	-	Weichtiere	-

Dieses Produkt ist geeignet für:

Halal	ja
Kosher	ja
Vegetarisch	ja
Vegan	nein

Produktion/Produkt zertifiziert nach:

IFS

RSPO SG CU-RSPO SCC-845387

Aktuelle Zertifikate können von <https://www.steensma.com/de/qualitaetszertifikate> heruntergeladen werden

Kontrolle der Risiko von Fremdteilen:

Sieb: ≤ 3 mm

Artikelnummer / Artikel	275821701250	Souplesse Neutraal RSPO SG
-------------------------	--------------	----------------------------

Überzugsmasse mit flexibler Anwendung

Wir sind bestrebt, um stets qualitativ hochwertige Produkte zu liefern. Dadurch können Anpassungen der Rohstoffe, Rezepte und/oder Verpackungen notwendig werden. Diese Anpassungen werden nicht automatisch mitgeteilt.

GVO Status	Dieses Produkt ist weder gentechnisch verändert, noch enthält es gentechnisch veränderte Zutaten laut Verordnung EG 1829/2003 und EG 1830/2003.
Bestrahlung	Weder dieses Produkt noch die einzelnen Zutaten sind bestrahlt oder ionisiert laut Verordnung EG 1992/2.
Verpackung	Die Verpackung ist geeignet für Lebensmittel und erfüllt Verpackungsmittelverordnung EG 1935/2004, EG 10/2011 und EG 2023/2006.
Verunreinigungen	Dieses Produkt enthält keine Verunreinigungen und erfüllt Verordnung EG 2023/915.
Pestizide	Dieses Produkt enthält keine Pestizide und erfüllt Verordnung EG 396/2005.
Rückverfolgbarkeit	Dieses Produkt ist mit einer eindeutigen Seriennummer kodiert, hierdurch ist die Rückverfolgbarkeit (vorwärts und rückwärts) gewährleistet.

Royal Steensma B.V.
Postfach 351
8901 BD Leeuwarden
Holland
Tel.+31 (0)88-1632000
www.steensma.com

Einverständnis QA



Hr. R.Heida
QA-ESH Manager