

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	900257
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	
Artikelname	Fettglasur dunkel

Produktbeschreibung

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

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Optimale Verarbeitungstemperatur: 40 - 44 °C
-----------------------	--

Sensorik

Konsistenz:	bei Zimmertemperatur fest, Chips
Aussehen:	dunkelbraun, Chips 20-40 mm
Geruch:	nach Kakao
Geschmack:	nach Kakao, leicht süß, schmilzt auf der Zunge ab

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Wasser Karl Fischer		0 - 1,0 %	
Visk. 50°C, Brookf.-Chips		0 - 2.000 CPS	
Viskosität		0,1 - 0,2 mPa.s	

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	100 - 1000 KBE/g	
Hefen	50 - 100 KBE/g	
Schimmel	50 - 100 KBE/g	
Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g	
E. coli	< 10 KBE/g	
Bacillus cereus	100 - 1000 KBE/g	
koag. pos. Staphylokokken	< 10 KBE/g	
Salmonellen	0 KBE/25g	

Inhaltsstoffe:

Zutaten:	pflanzliches Fett, teilweise gehärtet (Palmkern); Zucker; Kakaopulver, stark entölt (10%); Emulgator (Lecithine); 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:
23.05.2024	27.03.2023	23.05.2024	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900257
Artikelname	Fettglasur dunkel

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	Spurenelement
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:
23.05.2024	27.03.2023	23.05.2024	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900257
Artikelname	Fettglasur dunkel

Nährwerte			
Parameter		Wert	Einheit
Brennwert kJ		2578	kJ
Brennwert kcal		621	kcal
Fett		46,8	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren		45,8	g/100g
Kohlenhydrate		45,3	g/100g
- davon Zucker		44,3	g/100g
Ballaststoffe		3,8	g/100g
Eiweiß		2,7	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:
23.05.2024		27.03.2023	23.05.2024	3 / 3