


Produktespezifikation



KB31B Tarragona 25%

1. Artikel-Nr.	KB31B
Artikelbezeichnung	Tarragona 25% Backmasse Haselnuss
EAN Code	 761132610312
Zolltarif-Nr.	2008.1990
2. Beschreibung	Haselnuss-Backmasse mit 25 % Haselnüssen, gebrauchsfertig
3. Verwendung	Als Gebäckeinlage von Teigen aller Art, zum Feuchthalten von schweren Biscuitmassen und Teigen.
4. Verarbeitung	Dressierbar und streichfähig
5. Eigenschaften	Dressierbar und Streichfähig
6. Besondere Merkmale	
7. Verkaufseinheit	Kessel à 12.500 kg
Nettogewicht	12.500 kg
Bruttogewicht	12.920 kg
Volumen	0.018 m3
8. Verkaufseinheiten pro Palett-Lage	12
9. Verkaufseinheiten pro Palett	36
10. Mindest Bestellmenge	1 Kessel
11. Lieferfrist in Tage	7
12. Haltbarkeit in Tagen (+..) / Monaten (M+..)	M+6
Haltbarkeit ab Lieferung in Tagen	90
13. Lagerbedingungen	Kühl und trocken / Unter 18°C
14. Deklaration	Zucker 41.63 % HASELNÜSSE 25.38 % Wasser 17.51 % SOJA 10.01 % Reisstärke 4.57 % Caramel 0.43 % Zitronenraspel 0.24 % Konservierungsstoff (E200: Sorbinsäure) 0.12 % Zimt 0.06 % Säuerungsmittel (E330: Zitronensäure) 0.05 % Total 100.00 %

Kann Spuren enthalten von: MILCH (einschl. LAKTOSE), MANDELN, HASELNÜSSE,
SULFITE (>10 mg/kg)

Produktespezifikation



KB31B Tarragona 25%

15. Nährwert pro 100g (gerechnet)

Energiewert kJ	1699	kJ
Energiewert kcal	406	kcal
Fett	18.2	g
davon gesättigte Fettsäuren	1.4	g
Kohlenhydrate	52.0	g
Kohlenhydrate inkl. Nahrungsfasern	54.6	g
davon Zuckerarten	43.1	g
Nahrungsfasern	2.7	g
Eiweiss	7.2	g
Salz	0.0	g

16. Sensorische Beschreibung

Farbe	braun, ähnlich Pantone 4635C
Geschmack Beschreibung	Haselnussnote
Konsistenz	streichfähige Masse

17. Physikalische Kennzahlen (Soll- bzw. Grenzwerte)

	min.		max.
Backtest	Masse darf nicht verlaufen		
Textur LFRA	72	-	132

18. Mikrobiologische Kennzahlen (Grenzwerte)

Aerobe mesophile Keime (GKZ) KBE/g	<	100'000
Enterobacteriaceae KBE/g	<	100
Escherichia coli KBE/g	<	0
Hefen KBE/g	<	100
Schimmelpilze KBE/g	<	100
Staphylococcus aureus KBE/g	<	100
Salmonellen KBE/25 g	<	0

19. Allgemeines

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes.

20. Auskunft

Max Felchlin AG Bahnhofstrasse 63 Postfach 149 CH-6431 Schwyz Switzerland	Tel. ++41 (0)41 819 65 65 Fax ++41 (0)41 819 65 70 E-Mail verkauf@felchlin.com export@felchlin.com Internet www.felchlin.com
--	---

Dieses Formular ist elektronisch hergestellt und ohne Unterschrift gültig.

Terms of use

Felchlin Switzerland grants its distribution partners access to the detailed product specification in order to support e.g. recipe calculation. Please restrict the use of the confidential product information and refrain from spreading the product specification uncontrolled e.g. in sales folders or on your website.

Nutzungsbedingungen

Felchlin Switzerland gewährt seinen Distributions-Partnern Einblick in die detaillierten Produktspezifikationen, um z.B. die Rezept Berechnung zu unterstützen. Bitte schränken Sie den Gebrauch der vertraulichen Informationen ein und sehen Sie davon ab, die Produktspezifikationen unkontrolliert zu verbreiten, z.B. in Verkaufsmappen oder auf Ihrer Webseite.

Condition d'utilisation

Felchlin Switzerland accorde à ses partenaires de distribution un accès aux spécifications détaillées des produits. Pour par exemple étayer le calcul de la recette. Nous vous prions de limiter l'utilisation de ces informations confidentielles et de ne pas diffuser les spécifications techniques de manière incontrôlable. Comme par exemple sur les catalogue de vente ou sur vos sites internet.

Nutrition Facts

125 servings per container

Serving size **100g**

Amount per serving

Calories 406

% Daily Value *

Total Fat 18.2g **28.0%**

Saturated Fat 1.4g **7.0%**

Trans Fat 0.0g

Cholesterol 0mg **0.0%**

Sodium 12mg **0.5%**

Total Carbohydrate 54.6g **18.2%**

Dietary Fiber 2.7g **10.8%**

Total Sugars 43.1g

Includes 42.0g Added Sugars **84.0%**

Protein 7.2g

Vitamin D 0mcg **0.0%**

Calcium 96mg **9.6%**

Iron 2mg **9.5%**

Potassium 374mg **10.7%**

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.