

Produktspezifikation

DC11B Pralinosa W

Felchlin
SWITZERLAND

Stammdaten / Allgemeine Angaben

Artikel Nummer DC11B
Artikel Bezeichnung Pralinosa W

EAN



7611326692034

Zolltarif-Nr.
Sachbezeichnung Füllung Haselnuss
Artikelform Weich

Auskunft Max Felchlin AG Tel. +41 (0)41 819 65 00
Gotthardstrasse 11 E-Mail verkauf@felchlin.com
6438 Ibach export@felchlin.com
Switzerland Internet www.felchlin.com

Verwendungs- Verarbeitungshinweis, Produktbeschreibung, Dosierung

Verwendungshinweis (Anwendungshinweis) Zum Herstellen von Pralines, Spezialitäten, Konfekt, Torten und Patisserie.

Verarbeitung Über 24°C verliert das Produkt an Standfestigkeit.

Eigenschaften Weiche zartschmelzende Füllung

Zertifizierungen

Zutaten/Zusammensetzung/Deklaration

Ursprungsland CH
Deklaration Zucker, **Haselnüsse** (38%), Kokosöl, Illipebutter, Sheabutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (E322: **Sojalezithin**), Vanille* Madagaskar

Allergenmanagement

Spurendeklaration Kann Spuren von Milch (einschl. Laktose) und Mandeln enthalten.

Nährwertangaben pro 100g (gerechnet)

Energie	584 kcal
	2430 kJ
Fett	40.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	17.3 g
Kohlenhydrate	48.4 g
davon Zucker	45.8 g
davon zugesetzter Zucker	44.3 g
Ballaststoffe	3.5 g
Eiweiss	5.6 g
Salz	0.0 g

Sensorik Produktbeschreibung

Geruch Schokoladig, nussig
Geschmack Haselnussnote
Farbe hellbraun, ähnlich Pantone 729C
Form weiche Crème

Physikalische Kennzahlen

	Untere Tol.	Sollwert	Obere Tol.
Feinheit	20.000	25.000	30.000 my

Mikrobiologische Angaben

	Untere Tol.	Sollwert	Obere Tol.
Aerobe mesophile Keime (GKZ) KBE/g ISO-4833-1			5000.000
Enterobacteriaceae KBE/g ISO-21528-2			100.000
Escherichia coli KBE/g ISO-16649-2			0.000
Hefen KBE/g ISO-21527-1/2			100.000

Produktspezifikation

DC11B Pralinosa W

Felchlin
SWITZERLAND

Schimmelpilze KBE/g ISO-21527-1/2	100.000
Staphylococcus aureus KBE/g ISO-6888-1	100.000
Salmonellen KBE/25g ISO-6579-1	0.000

Mikrobiologische Legende:

- KBE/g: Koloniebildende Einheiten pro Gramm
- Aerobe mesophile Keime "0" entspricht der Nachweisgrenze 10 KBE/g
- Enterobacteriaceae "0" entspricht Nachweisgrenze von 1 KBE/g (0-10 KBE qualitativ nachweisbar ab 10 KBE quantitativ nachweisbar)
- Escherichia coli 0 entspricht "nicht nachweisbar" / g
- Hefen und Schimmelpilze "0" entspricht der Nachweisgrenze 20 KBE/g
- Koagulase positiv Staphylokokken "0" entspricht der Nachweisgrenze von 100 KBE/g
- Salmonellen "0" entspricht "nicht nachweisbar" in 25g
- Coliform Keime MPN Methode "0" entspricht "nicht nachweisbar" in 2.22g
- Osmotolerante Hefen Nachweisgrenze 10 KBE/g
- Enterokokken Nachweisgrenze 100 KBE/g
- Listeria monocytogene Nachweisgrenze 10 KBE/g
- AMFK (Aerobe Mesophile Fremdkeime) Nachweisgrenze 10 KBE/g

Logistische Daten (Transport, Lagerung, Haltbarkeit)

Verkaufseinheit	Kessel
Bruttogewicht	6.375 kg
Nettogewicht	6.000 kg
Volumen	0.010 m ³
Verkaufseinheit pro Palette	45
Garantierte Restlaufzeit in Tagen	360
MHD in Tagen	540
Lagerbedingungen	Kühl und Trocken 8 - 18°C

Konformität / Allgemeine Informationen

Gesetzliche Anforderungen

Das gelieferte Produkt erfüllt die aktuellen Anforderungen bezüglich GVO der EU und der Schweiz:

- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel vom 22. Sept. 2003 (und Konsolidierungen)
 - Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und über die Rückverfolgbarkeit von aus GVO hergestellten Lebensmitteln und Futtermittel vom 22. Sept. 2003 (und Konsolidierungen)
 - SR817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)
 - SR817.022.51 Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) vom 23. Nov. 2005 (neuester Stand)
 - SR817.022.16 Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)
- Die Rückverfolgbarkeit auf garantiert GVO-freie Herkunft ist bei allen genannten Zutaten gewährleistet.

Das gelieferte Produkt erfüllt die aktuellen Anforderungen bezüglich Rückstände und Kontaminanten der EU und der Schweiz inklusiv:

- SR817.021.23 Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)
- SR817.022.15 Verordnung des EDI über Höchstgehalte für Kontaminanten (VHK) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Jan. 2002 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe vom 16. Dez. 2008 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EWG) Nr. 315/93 zur Festlegung vom gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln vom 8. Feb. 1993 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs vom 23. Feb. 2005 (und Konsolidierungen)

Produktspezifikation

DC11B Pralinosa W



Strahlenbehandlung

Das Produkt wird keiner Strahlenbehandlung unterzogen

Nanotechnologie

Das Produkt ist frei von Nanotechnologie

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.

Produktspezifikation

DC11B Pralinosa W

Felchlin
SWITZERLAND

Nährwertdeklaration	100 g
Energie	2430 kJ / 584 kcal
Fett	40.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	17.3 g
Kohlenhydrate	48.4 g
davon Zucker	45.8 g
Ballaststoffe	3.5 g
Eiweiss	5.6 g
Salz	0.0 g