


Produktespezifikation

KB65B Suito

1. Artikel-Nr.	KB65B
Artikelbezeichnung	Suito Fruchtbackmasse Birnen
EAN Code	 761132610652
Zolltarif-Nr.	2008.4090
2. Beschreibung	Birnweggenfüllung, gebrauchsfertig
3. Verwendung	Zum Herstellen von Birnweggen und Birnbröten.
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	Dörrbirnen 35.48 % Wasser 29.70 % Zucker 24.30 % Weizenglukosesirup 5.95 % Traubenzucker 3.83 % Gewürze (Anis, Zimt, Koriander, Muskatnuss) 0.29 % Geliermittel (E440: Pektin) 0.13 % Konservierungsstoff (E200: Sorbinsäure, E202: Kaliumsorbat) 0.12 % Aroma 0.08 % Pflaumensaftkonzentrat 0.08 % Säuerungsmittel (E330: Zitronensäure) 0.04 % Total 100.00 %

Kann Spuren enthalten von: MILCH (einschl. LAKTOSE), MANDELN, HASELNÜSSE

KB65B Suito

15. Nährwert pro 100g (gerechnet)	Energiewert kJ	979	kJ
	Energiewert kcal	234	kcal
	Fett	0.5	g
	davon gesättigte Fettsäuren	0.0	g
	Kohlenhydrate	53.8	g
	Kohlenhydrate inkl. Nahrungsfasern	58.8	g
	davon Zuckerarten	46.9	g
	Nahrungsfasern	5.0	g
	Eiweiss	0.9	g
	Salz	0.0	g

16. Sensorische Beschreibung

Farbe	dunkelbraun, ähnlich Pantone 497C
Geschmack Beschreibung	typisch Dörrbirnen
Konsistenz	streichfähige Masse

17. Physikalische Kennzahlen (Soll- bzw. Grenzwerte)

	min.		max.
Backtest	Masse darf nicht verlaufen		
Textur LFRA	50	-	80

18. Mikrobiologische Kennzahlen (Grenzwerte)

Aerobe mesophile Keime (GKZ) KBE/g	<	5'000
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	Tel.	++41 (0)41 819 65 65
Bahnhofstrasse 63	Fax	++41 (0)41 819 65 70
Postfach 149	E-Mail	verkauf@felchlin.com
CH-6431 Schwyz		export@felchlin.com
Switzerland	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 234

% Daily Value *

Total Fat 0.5g **0.8%**

Saturated Fat 0.0g **0.0%**

Trans Fat 0.0g

Cholesterol 0mg **0.0%**

Sodium 9mg **0.4%**

Total Carbohydrate 58.8g **19.6%**

Dietary Fiber 5.0g **20.0%**

Total Sugars 46.9g

Includes 29.1g Added Sugars **58.2%**

Protein 0.9g

Vitamin D 0mcg **0.0%**

Calcium 15mg **1.5%**

Iron 0mg **2.0%**

Potassium 199mg **5.7%**

* 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.