

# Produktspezifikation

DC21B Almonosa F

**Felchlin**  
SWITZERLAND

## Stammdaten / Allgemeine Angaben

Artikel Nummer DC21B  
Artikel Bezeichnung Almonosa F

EAN



7611326692065

Zolltarif-Nr.  
Sachbezeichnung Füllung Mandel  
Artikelform Fest

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 Zum Dressieren: Bei 22-24°C aufschlagen. Zum Auflösen: Auf 28-32°C schmelzen.  
Eigenschaften Feste Mandel Pralinécreme

## Zertifizierungen

### Zutaten/Zusammensetzung/Deklaration

Ursprungsland CH  
Deklaration **Zutaten** **Anteil**  
Zucker 43.780 %  
**Mandeln** 38.689 %  
Palmkernöl gehärtet 12.217 %  
Kokosfett gehärtet 3.054 %  
Kakaokerne 2.036 %  
**Emulgator (E322: Sojalezithin)** 0.204 %  
Vanille\* Madagaskar 0.020 %

## Allergenmanagement

Spurendeclaration Kann Spuren von Milch (einschl. Laktose) und Haselnüsse enthalten.

## Nährwertangaben pro 100g (gerechnet)

Energie	569 kcal
	2370 kJ
Fett	37.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	16.2 g
Kohlenhydrate	46.7 g
davon Zucker	45.3 g
davon zugesetzter Zucker	43.8 g
Ballaststoffe	5.0 g
Eiweiss	8.8 g
Salz	0.0 g

## Sensorik Produktbeschreibung

Geruch typisch Mandeln  
Geschmack Mandelnote  
Farbe hellbraun, ähnlich Pantone 4645C  
Form feste Crème

# Produktspezifikation

DC21B Almonosa F

**Felchlin**  
SWITZERLAND

## Physikalische Kennzahlen

	<b>Untere Tol.</b>	<b>Sollwert</b>	<b>Obere Tol.</b>
Feinheit	20.000	25.000	30.000 my
Aufschlagvolumen (23°- 25°C / 15 Min.)	600.000		900.000 g/l

## Mikrobiologische Angaben

	<b>Untere Tol.</b>	<b>Sollwert</b>	<b>Obere Tol.</b>
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
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)

<b>Verkaufseinheit</b>	Kessel
<b>Bruttogewicht</b>	6.375 kg
<b>Nettogewicht</b>	6.000 kg
<b>Volumen</b>	0.010 m <sup>3</sup>
<b>Verkaufseinheit pro Palette</b>	45
<b>Garantierte Restlaufzeit in Tagen</b>	360
<b>MHD in Tagen</b>	540
<b>Lagerbedingungen</b>	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)

### 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

DC21B Almonosa F

**Felchlin**  
SWITZERLAND

<b>Nährwertdeklaration</b>	<b>100 g</b>
Energie	2370 kJ / 569 kcal
Fett	37.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	16.2 g
Kohlenhydrate	46.7 g
davon Zucker	45.3 g
Ballaststoffe	5.0 g
Eiweiss	8.8 g
Salz	0.0 g