

Produktespezifikation



CO53B Ultra Noir

1. Artikel-Nr.	CO53B
Artikelbezeichnung	Masse à Glacer Ultra Noir Glasurmasse Dunkel Rondo
EAN Code	 761132658531
Zolltarif-Nr.	1806.1020
2. Beschreibung	Glasurmasse Dunkel Rondo
3. Verwendung	Zum Überziehen von Torten, Cakes, Patisserie und Konfekt.
4. Verarbeitung	Auflösen auf 48°C - 50°C und bei ca. 40-45°C verarbeiten, muss nicht temperiert werden.
5. Eigenschaften	
6. Besondere Merkmale	
7. Verkaufseinheit	Karton à 6.000 kg (3 x 2.000 kg)
Nettogewicht	6.000 kg
Bruttogewicht	6.350 kg
Volumen	0.010 m3
8. Verkaufseinheiten pro Palett-Lage	12
9. Verkaufseinheiten pro Palett	60
10. Mindest Bestellmenge	1 Karton
11. Lieferfrist in Tage	7
12. Haltbarkeit in Tagen (+..) / Monaten (M+..)	M+18
Haltbarkeit ab Lieferung in Tagen	360
13. Lagerbedingungen	Kühl und trocken / Unter 18°C
14. Deklaration	Zucker 47.35 % Kokosöl 30.42 % fettarmes Kakaopulver 13.93 % Sheabutter 3.80 % Illipebutter 3.80 % Sonnenblumenöl 0.59 % Emulgator (E322: SOJALEZITHIN) 0.10 % Vanille* Madagaskar 0.01 % Total 100.00 %

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

CO53B Ultra Noir

15. Nährwert pro 100g (gerechnet)

Energiewert kJ	2430	kJ
Energiewert kcal	580	kcal
Fett	40.2	g
davon gesättigte Fettsäuren	37.1	g
Kohlenhydrate	49.2	g
Kohlenhydrate inkl. Nahrungsfasern	53.7	g
davon Zuckerarten	47.5	g
Nahrungsfasern	4.5	g
Eiweiss	3.2	g
Salz	0.1	g

16. Sensorische Beschreibung

Farbe	dunkelbraun
Geschmack Beschreibung	typisch dunkle Fettglasur

17. Physikalische Kennzahlen (Soll- bzw. Grenzwerte)

	min.		max.
Feinheit	20	-	25 my
Viskosität (40° C) - IOCCC	0.75	-	1 Pas

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 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

60 servings per container

Serving size **100g**

Amount per serving

Calories 580

% Daily Value *

Total Fat 40.2g **61.8%**

Saturated Fat 37.1g **185.5%**

Trans Fat 0.2g

Cholesterol 0mg **0.0%**

Sodium 25mg **1.0%**

Total Carbohydrate 53.7g **17.9%**

Dietary Fiber 4.5g **18.0%**

Total Sugars 47.5g

Includes 47.3g Added Sugars **94.6%**

Protein 3.2g

Vitamin D 0mcg **0.0%**

Calcium 21mg **2.1%**

Iron 6mg **35.3%**

Potassium 228mg **6.5%**

* 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.