


Produktespezifikation

CS63B MCD 2000 52%

1. Artikel-Nr.	CS63B
Artikelbezeichnung	Couverture MCD 2000 52% Couverture Dunkel Rondo
EAN Code	 761132604631
Zolltarif-Nr.	1806.3290
2. Beschreibung	Dunkle Couverture surfine
3. Verwendung	Zum Überziehen von Pralines und Spezialitäten, zum Giessen von Hohlkörpern sowie zur Herstellung von Ganachen, Mousse & Crêmen.
4. Verarbeitung	
5. Eigenschaften	Ermöglicht dünnere Überzüge flexiblerer Temperier- und Verarbeitungsbereich zartschmelzend intensiver Schokoladengeschmack
6. Besondere Merkmale	
7. Verkaufseinheit	Karton à 6.000 kg (3 x 2.000 kg)
Nettogewicht	6.000 kg
Bruttogewicht	6.350 kg
Volumen	0.012 m3
8. Verkaufseinheiten pro Palett-Lage	12
9. Verkaufseinheiten pro Palett	48
10. Mindest Bestellmenge	1 Karton
11. Lieferfrist in Tage	7
12. Haltbarkeit in Tagen (+..) / Monaten (M+..)	M+24
Haltbarkeit ab Lieferung in Tagen	540
13. Lagerbedingungen	Kühl und trocken / Unter 18°C
14. Deklaration	Zucker 46.85 % Kakaokerne 35.81 % Kakaobutter 17.14 % Emulgator (E322: SOJALEZITHIN) 0.19 % Vanille* Madagaskar 0.01 % Total 100.00 % Kakao mindestens 52 %

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

CS63B MCD 2000 52%

15. Nährwert pro 100g (gerechnet)

Energiewert kJ	2350	kJ
Energiewert kcal	561	kcal
Fett	37.0	g
davon gesättigte Fettsäuren	22.3	g
Kohlenhydrate	50.0	g
Kohlenhydrate inkl. Nahrungsfasern	56.3	g
davon Zuckerarten	47.0	g
Nahrungsfasern	6.3	g
Eiweiss	4.0	g
Salz	0.0	g

16. Sensorische Beschreibung

Farbe	dunkelbraun, ähnlich Pantone 504C
Geschmack Beschreibung	typisch dunkle Couverture

17. Physikalische Kennzahlen (Soll- bzw. Grenzwerte)

	min.		max.
Feinheit	14	-	20 my
103°C Wassergehalt Trockenschrank - Couverture	0	-	1 %
Viskosität (40° C) - IOCCC	1.4	-	1.65 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 561

% Daily Value *

Total Fat 37.0g **56.9%**

Saturated Fat 22.3g **111.5%**

Trans Fat 0.0g

Cholesterol 1mg **0.2%**

Sodium 4mg **0.2%**

Total Carbohydrate 56.3g **18.8%**

Dietary Fiber 6.3g **25.2%**

Total Sugars 47.0g

Includes 46.9g Added Sugars **93.8%**

Protein 4.0g

Vitamin D 0mcg **0.0%**

Calcium 29mg **2.9%**

Iron 9mg **49.9%**

Potassium 352mg **10.1%**

* 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.