

Produktespezifikation



FE36B Edelweiss 36%

1. Artikel-Nr.	FE36B
Artikelbezeichnung	Couverture Edelweiss 36% Couverture Weiss Tafel
EAN Code	 761132608361
Zolltarif-Nr.	1704.9010
2. Beschreibung	Weisse 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	Diese Couverture ist für Temperier-, Giess- und Überzugsmaschinen geeignet.
6. Besondere Merkmale	
7. Verkaufseinheit	Karton à 10.000 kg (4 x 2.500 kg)
Nettogewicht	10.000 kg
Bruttogewicht	10.600 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+18
Haltbarkeit ab Lieferung in Tagen	360
13. Lagerbedingungen	Kühl und trocken / Unter 18°C
14. Deklaration	Zucker 38.13 % Kakaobutter 36.04 % VOLLMILCHPULVER 18.12 % MAGERMILCHPULVER 7.63 % Emulgator (E322: SOJALEZITHIN) 0.06 % Vanille-Extrakt* Madagaskar 0.02 % Total 100.00 % Kakao mindestens 36 %
Kann Spuren enthalten von: MANDELN	

FE36B Edelweiss 36%

15. Nährwert pro 100g (gerechnet)

Energiewert kJ	2483	kJ
Energiewert kcal	593	kcal
Fett	40.8	g
davon gesättigte Fettsäuren	24.5	g
Kohlenhydrate	49.4	g
Kohlenhydrate inkl. Nahrungsfasern	49.4	g
davon Zuckerarten	49.3	g
Nahrungsfasern	0.0	g
Eiweiss	7.1	g
Salz	0.3	g

16. Sensorische Beschreibung

Farbe	crèmefarben, ähnlich Pantone 461C
Geschmack Beschreibung	typisch weisse Couverture

17. Physikalische Kennzahlen (Soll- bzw. Grenzwerte)

	min.		max.
Feinheit	11	-	16 my
103°C Wassergehalt Trockenschrank - Couverture	0	-	1 %
Viskosität (40° C) - IOCCC	1.35	-	1.6 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
Coliforme Keime KBE/2.22 g	<	100

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	
100 servings per container	
Serving size	100g
Amount per serving	
Calories	593
% Daily Value *	
Total Fat 40.8g	62.8%
Saturated Fat 24.5g	122.5%
<i>Trans</i> Fat 0.3g	
Cholesterol 13mg	4.4%
Sodium 110mg	4.6%
Total Carbohydrate 49.4g	16.5%
Dietary Fiber 0.0g	0.0%
Total Sugars 49.3g	
Includes 38.1g Added Sugars	76.2%
Protein 7.1g	
Vitamin D 0mcg	0.0%
Calcium 265mg	26.5%
Iron 0mg	0.4%
Potassium 331mg	9.4%
<small>* 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.</small>	