

 **GRAZIELLA C Intense****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Kaltcremepulver
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	50604109
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	18759
<b>GTIN-13:</b>	7630019605861
<b>Gebinde:</b>	Sack à 10 kg
<b>Palettengrösse:</b>	50 x 10 kg / 500 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	240 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Verdickungsmittel (E401), getrockneter Glukosesirup, Kartoffelprotein, Kartoffelstärke, Stabilisatoren (E450(iii), E516), Vanillearoma, Farbstoff (Beta-Carotin), Vanillesamen.

**Einsatzmöglichkeiten**

- ✓ ersetzt abgekochte Vanillecreme
- ✓ zum Füllen von Patisserie (z.B. Cornets)
- ✓ zum Backen (z.B. Vanillebrötli, Plunder)
- ✓ mit Rahm verfeinert als Diplomatcreme (für Cremeschnitten) u.v.a.

**Dosierung**

350 - 400 g pro Liter Wasser

**Produkteigenschaften**

- ✓ einfache, sichere und schnelle Zubereitung
- ✓ schmeckt wie selbst gekocht
- ✓ mit Vanillesamen und ausgeprägtem Vanillearoma, schöne Farbe
- ✓ Creme ist back-, säure- und gefrierstabil
- ✓ beliebig aromatisierbar (mit Früchten, Aromen, Spirituosen)
- ✓ hygienisch einwandfreie Creme (Abkühlprozess entfällt)
- ✓ ohne Palmöl

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
<b>Energie</b>	1670 394	kJ kcal
<b>Fett, davon</b>	3.9	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	2.7	g
<b>Kohlenhydrate, davon</b>	79.4	g
<b>Zucker</b>	53.7	g
<b>Eiweiss</b>	8.5	g
<b>Aschegehalt, davon</b>	2.9	g
<b>Salz</b>	0.9	g
Natrium	0.337	g
Nahrungsfasern	1.0	g
Alkohol	0	g
Organische Säuren	0	g
Wasser	3.1	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	hellgelb, homogen, mit schwarzen Punkten
<b>Geruch</b>	frisch, nach Vanille
<b>Geschmack</b>	nach Vanille, süss
<b>Textur</b>	pulverförmig

## Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	10
Staphylokokken (koagulase positiv)	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

## Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) <sup>(1)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver, Vollmilchpulver
Eier (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) <sup>(2)</sup> (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.

(2) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle: Ja  Nein

## Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Schweiz	
Vegetarismus	<input checked="" type="checkbox"/> lacto-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch
	<input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/> vegan
Bio-Zertifizierung		
Bestätigung	Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere bezüglich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, Allergenen sowie Rückständen und Fremdstoffen. Für die Produktion werden weder gentechnisch veränderte noch mit Gamma-Strahlen behandelte Rohstoffe verwendet. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Ziel-land liegt beim Kunden.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift

Sabrina Forster Digital unterschrieben  
von Sabrina Forster  
Datum: 2020.04.28  
13:42:36 +02'00'