

 **Choco Universal****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Überzugsmasse
BAKELS Artikelnummer:	19133834
Pistor Artikelnummer:	10913
GTIN-13:	7610103158329
Gebinde:	Kessel à 5.5 kg
Palettengrösse:	45 x 5.5 kg / 247.5 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	360 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Zucker, Palmöl*, Palmkernöl*, **Haselnüsse**, Kakaopulver, Traubenzucker, Schokoladearoma, Emulgator (**Sojalecithin**), Vanille.

*RSPO-SG

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ zum Füllen und Überziehen:
 - Torten (z.B. Sachertorte)
 - Patisserie
 - Konfekt
 - Spezialitäten
- ✓ Verarbeitungshinweis:
erwärmen / auflösen bei 45-50 °C

Produkteigenschaften

- ✓ ideal für Sachertorten
- ✓ ausgeprägter Haselnuss- / Kakaogeschmack

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	2555 610	kJ kcal
Fett, davon	44.8	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	23.7	g
Kohlenhydrate, davon	48.8	g
Zucker	47.2	g
Eiweiss	2.5	g
Aschegehalt, davon	0.3	g
Salz	0	g
Natrium	0.002	g
Nahrungsfasern	2.8	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	0.8	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	dunkelbraun
Geruch	typisch Kakao mit Haselnüssen
Geschmack	typisch Kakao mit Haselnüssen
Textur	nach Aufschlag kompakte Masse

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	5'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sojalecithin
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Haselnüsse
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 type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch <input checked="" 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: 2020.05.15
 12:09:14 +02'00'