



Artikel **Dark Milk Chip**
Dunkle Vollmilch-Schokoladenkuvertüre in Chipform

Art.-Nr. **01141**

Stand: 09.09.2019

Druck: 25.09.2019

Sensorik

Geruch: typisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack: fein edel herb, milchig

Konsistenz: fest

Farbe: braun

Aussehen: unregelmäßige Stücke

Seite 1 von 2

Verpackung VpE: 6,25 kg Karton mit PE/PA/EVOH-Beutel

Haltbarkeit Mindesthaltbarkeit (Monate): 18

Optimale Lagerbedingungen: kühl, trocken und verschlossen

Zutatenliste *Zutaten mit * = Bio; allergene Zutaten in GROSSBUCHSTABEN;*
Reihenfolge bei Aromen gemäß Aromen-VO

Zucker

Kakaobutter

Kakaomasse

VOLLMILCHPULVER

BUTTERREINFETT

Emulgator SOJALECITHINE

Bourbonvanille-Extrakt

Allergene

*gemäß Anhang IIa
EU-VO 1169/2011
(zutreffendes ist
ausgewählt)*

- Gluten
- Krebs
- Ei
- Fisch
- Erdnuss
- Soja
- Milch
- Nuss/Mandel
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- SO₂ > 10 ppm
- Lupine
- Weichtiere

Spurenhinweis:

Kann Spuren von
Schalenfrüchten
enthalten

Diese Spezifikation wurde nach unserem derzeitigen Wissensstand mit größter Sorgfalt elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Sie unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.



Artikel **Dark Milk Chip**
Dunkle Vollmilch-Schokoladenkuvertüre in Chipform

Art.-Nr. **01141**

Stand: 09.09.2019

Druck: 25.09.2019

Hinweise

Seite 2 von 2

- Kakao: 50 % mindestens
- Keine Gentechnik-Kennzeichnungspflicht im Sinne der VO 1829/2003 und 1830/2003

Lebensmittelkonformität der Verpackung:

Die eingesetzte Verpackung entspricht den Vorschriften des LFGB, der VO (EU) 1935/2004 sowie der VO (EU) 10/2011. Sie ist für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet.

Anwendungshinweise

Dosierungsempfehlung:

Nährwerte *Durchschnittswerte (pro 100 g / 100 ml)*

Energie (kJ):	2501
Energie (kcal):	603
Fett (g):	45,8
- davon gesättigte Fettsäuren (g):	27,9
Kohlenhydrate (g):	37,6
- davon Zucker (g):	36,0
Ballaststoffe (g):	4,4
Eiweiß (g):	7,8
Salz (g):	0,190

Weitere Nährwertangaben

Stärke (g):	
mehrwertige Alkohole (g):	
einfach ungesättigte FS (g):	
mehrfach ungesättigte FS (g):	
trans-FS (g):	0,3
Natrium (mg):	76
Cholesterin (mg):	21
Alkoholgehalt (g):	0

Mikrobiologische Daten

	Richtwert [KBE/g]	Methode
Gesamtkeimzahl	50.000	Plate Count Agar, 30°C, 2 d
Hefen	100	YGC-Agar, 25°C, 5 d
Schimmel	100	YGC-Agar, 25°C, 5 d
Enterobacteriaceae	50	VRBD-Agar, 37°C, 1 d

Wertgebende Bestandteile

Milchfett (%):	5,7
Kakaobutter (%):	40
Gesamtkakao-TM (%):	50
fettfreie Kakao-TM (%):	11

Nicht angegebene Werte sind nicht verfügbar bzw. nicht relevant.

Diese Spezifikation wurde nach unserem derzeitigen Wissensstand mit größter Sorgfalt elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Sie unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.