

## Technische Daten

<b>Artikelnummer:</b>	<b>24080A</b>	<b>PRODUKTTYP:</b>	<b>SOÛE</b>	 
<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>TOPPING GUSTO CIOCCOLATO</b>			

**DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT**

**PRODUKTBEZEICHNUNG** Aus einer Paste bestehende Süßwarenzubereitung mit Schokoladengeschmack zur Dekoration von Speiseeis und Konditoreiwaren.

**DOSIERUNGSANWEISUNG** das Produkt ist pur zu verwenden

**GEBRAUCHSHINWEISE** Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite. Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.

**Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011)** Zucker, Glukosesirup, Wasser, fettarmer Kakaopulver, modifizierte Stärke, Kakaoextrakt, Salz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Aromen.

KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

**PRODUKTFARBE** dunkelbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
pH	6 +/-0,5	<b>ENERGIE kJ</b>	1.152
		<b>ENERGIE kcal</b>	272
		<b>FETT g</b>	0,80
		<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g</b>	0,50
		<b>KOHLLENHYDRATE g</b>	63,00
		<b>DAVON ZUCKER g</b>	50,00
		<b>EIWEISS g</b>	1,90
		<b>SALZ g</b>	0,13

### MIKROBIOLOGISCHE DATEN

<b>GESAMTKEIMZAHL</b>	< 5.000 KBE/g
<b>SCHIMMEL</b>	< 100 KBE/g
<b>HEFEPILZE</b>	< 100 KBE/g
<b>ENTEROBAKTERIEN</b>	< 100 KBE/g
<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 KBE/g
<b>SALMONELLEN</b>	keine in 25 g

**Dieses Produkt entspricht der EG-Verordnung 2023/915 und nachfolgende Änderungen in Bezug auf die Kontamination von Lebensmitteln**

<b>Verpackungsart</b>	Flasche á 1 kg; 6 pro Karton
<b>Haltbarkeit</b>	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung
<b>Gewicht der Produktprobe</b>	100 g

192424080A00