



Spezifikationsblatt Paste Classiche Copertura dark 32 %

Produkt	
Produkt/ Sachbezeichnung	Pastenmix zur Eisherstellung
Verpackung / VPE	Versiegelte Plastikeimer / je 2 Mal 5 Kg pro Karton
Füllmenge / Gewicht	5 Kg
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern
Zutaten	
Kokosöl, 32 % Kakaopulver 22/24, Zucker, Emulgator: Sojalecithin, Aromen	
Mischverhältnis	
QB	

Chem./ physikalische Werte	
Gesamt UFC/g	< 1.000
Coliformi gesamt UFC/g	10
Fäkal Coliforme UFC/g	
Styphilococcus aureus UFC/g	
Salmonelle spp.	
Lysteria monocytogenes	
Schimmelpilze UFC/g	100
Hefe UFC/g	100

Lebensmittelrechtliche Anforderung
Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten & Verpackungsmaterialien entsprechen allen EU Vorgaben.

Rückverfolgbarkeit
Das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von den Rohstoffen, den Zutaten und den Verpackungsmaterialien jederzeit möglich ist.

Gebrauchshinweise
Geöffnete Beutel zeitnah verbrauchen.

Sensorische Anforderungen	
Aussehen	Flüssig
Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch
Farbe	Dunkelbraun
Geschmack	Kakaogeschmack
Viskosität	Pastenförmig

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg	
Brennwert kJ / kcal	2.558 / 616
Eiweiß	5 g
Natrium	Keine
Wassergehalt	Keine
Asche	Keine
Kohlenhydrate	43,2 g
Davon Zucker	35 g
Fett	47 g
Davon gesättigte Fettsäuren	41,5 g
Salz	0,00 g
Ballaststoffe	0,0 g

Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)		
Glutenhaltiges Getreide	☐	☒
Krebstier & -Erzeugnisse	☐	☒
Ei & -Eiernerzeugnisse	☐	☒
Fisch & -Erzeugnisse	☐	☒
Erdnuss & -Erzeugnisse	☐	☒
Soja & -Erzeugnisse	☒	☐
Milch & -Erzeugnisse inkl. Laktose	☐	☒
Sellerie & Sellerieerzeugnisse	☐	☒
Sulfite	☐	☒
Schalenfrüchte (Nüsse)	☐	☒
SO2 Verbindungen	☐	☒
GVO	Bei der Herstellung kommen keine GVO oder deren Derivate zum Einsatz	
Weichtiere	☐	☒

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)
Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP- Konzeptes & unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt.