

Choco-blok Puur

Nic Nederland

Choco-blok Puur

EAN: 8710942177006 (CE)



Grunddaten

Kommerzieller Name	Choco-blok Puur
Gesetzlicher Name	Choco-blok Puur
Funktionaler Name	Choco-blok Puur
Variante	
Marke	Nic Nederland

Zutaten

Kokosöl, Zucker, Palmöl, Mager **KAKAO**, E322, Vanillin Aroma

Product wordt gemaakt in fabriek waar ook noten worden verwerkt!

Zutaten als Tabelle

Kokosöl
Zucker
Palmöl
Mager KAKAO
E322
Vanillin Aroma

GVO-frei:Ja, Bestraht:Nein

Herkunft

Herkunftsland	Niederlande
Produktionsland	Niederlande

*Diese Spezifikation kommt aus der **PS in foodservice** Datenbank.
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten.*

Nährwerte

Produkt

	Pro 100 (g)
Energie	= 2704 kJ
Energie	= 652 kcal
Fett total	= 55,86 g
gesättigte Fettsäuren	= 50,07 g
Kohlenhydrate	= 32,19 g
davon Zucker	= 32,19 g
Eiweiß total	= 3,11 g
Salz	= 0,035 g

Allergene

Nein= enthält nicht , Ja = enthält , KS = kann Spuren enthalten , NS = nicht spezifiziert

Allergene

Weizen	NEIN	Haselnuss	KS
Roggen	NEIN	Walnuss	NEIN
Gerste	NEIN	Cashew	NEIN
Hafer	NEIN	Pecannuss	NEIN
Dinkel	NEIN	Paranuss	NEIN
Kamut	NEIN	Pistazien	NEIN
Gluten	NEIN	Macadamia	NEIN
Schalenfrüchte	NEIN	Nüsse	NEIN
Eier	NEIN	Sellerie	NEIN
Fisch	NEIN	Senf	NEIN
Erdnüsse	NEIN	Sesam	NEIN
Soja	JA	Sulfit	NEIN
Milch	KS	Lupine	NEIN
Mandeln	KS	Weichtiere (Mollusken)	NEIN

Zusätzliche Allergene

Kakao	JA	Mais	NEIN
Glutamat (E620 - E625)	NEIN	Hülsenfrucht	NEIN
Hühnerfleisch	NEIN	Rindfleisch	NEIN
Koriander	NEIN	Schweinefleisch	NEIN
Laktose	KS	Karotte	NEIN

Nein= enthält nicht , Ja = enthält , KS = kann Spuren enthalten , NS = nicht spezifiziert

*Diese Spezifikation kommt aus der **PS in foodservice** Datenbank.
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten.*

Lagerbedingungen

Produktstatus in der Liefer-/Lagerkette	Aufbewahrung	Temperatur (°C)	Periode
nach Produktion	kühl / trocken	0°C - 20°C	180 Tag(e)
<i>Kommentar:</i>			
rezeption Grossist	kühl / trocken	0°C - 20°C	60 Tag(e)
<i>Kommentar:</i>			
Algemeine Angaben zur Lagerung	Koel en droog bewaren		
Konservierungsverfahren	nicht anwendbar		
Gebrauchs- und Zubereitungsempfehlung	Koel en droog bewaren		

Zubereitung

Au bain-marie	Opsmelten naar een temperatuur van 45-50 graden Celcius Verwerken bij een temperatuur van ca 32 graden Celcius
---------------	--

Sensorische Eigenschaften

Fijnheid	< 30 my
Kleur	Donker Bruin

Chemisch

Chemische Eigenschaft	Wert	Wert max	Maßeinheit
Viskosität	300	400	cP

Mikrobiologische Parameter

nach Produktion (mittel)	
Gesamtkeimzahl	0
Listeria monocytogenes	0
Salmonellen	0
Pilze	0
Escherichia coli	0
Coliformen	0

Logistik

Logistische Hierarchie

Konsumenteneinheit - 8710942177006 - Choco-blok Puur

Palettebeladung - Choco-blok Puur

*Diese Spezifikation kommt aus der **PS in foodservice** Datenbank.
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten.*

Choco-blok Puur

Logistik

Konsumenteneinheit

Artikel	Choco-blok Puur
Kurze artikelname	
EAN-Code	8710942177006
Artikelnummer	1770
Intrastat	18062080
EG-nummer	
Verpackung	Karton (300mm x 220mm x 90mm)
EU-Fertigpackungsrichtlinie	Nein
Nettoinhalt	5 kg
Nettogewicht	5 kg
Bruttogewicht	5,2 kg
Trockengewicht	
Portionzahl in Verpackung	
Mindestanzahl Portionen	
Maximale Anzahl Portionen	

Paletteladung

Palette (Palette + Last) (LxWxH)	Euro Palette (1200mm x 800mm x 150mm)
Nettogewicht	
Bruttogewicht	kg
Anzahl der Einheiten auf dieser Palette	187
VE pro Lage	17
Lagen pro Palette	11

Spezifikation zuletzt geändert vom Produzenten: 2014-11-20

Haben Sie Fragen? Sie wollen mehr wissen über PS in foodservice? Bitte senden Sie eine E-Mail an info@PSinfoodservice.com oder besuchen Sie unsere Website www.PSinfoodservice.com

v1.1.1 PRODpp36035dl2ly1ln2

*Diese Spezifikation kommt aus der **PS in foodservice** Datenbank.
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten.*