

**PRODUKT-CODE: 35981**

**EAN-CODE: 3419280035225**

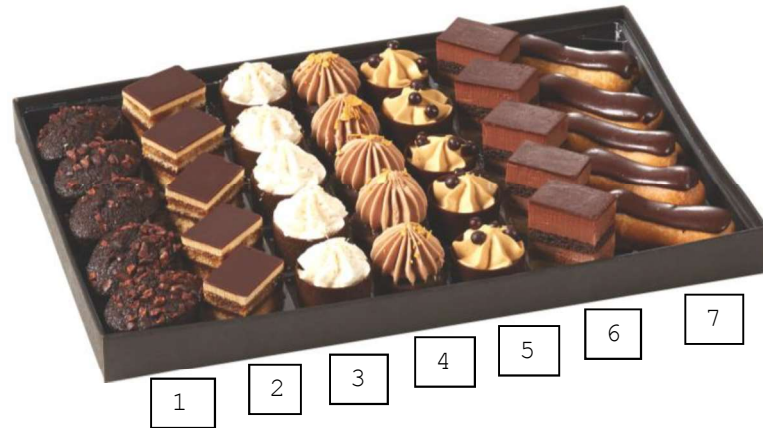


Abbildung unverbindlich

## VERPACKUNG

Format Umverpackung (LxBxH)	402mm*295mm*62mm	Stück/Karton	2*35=70
Nettogewicht eines Kartons	0.774 Kg	Kartons/Palette	200
Bruttogewicht eines Kartons	1.272 Kg	Kartons/Lage	8
Bruttogewicht einer Palette	283 Kg	Lagen/Palette	25
Abmessungen der Palette	80 x 120 cm	Gesamthöhe	170 cm
Verpackungsart	Platte + Polster + Schrupffolie	Palettentyp	Europalette

## ZUTATEN

### **1- Kakao-Moelleux**

Kakao-Moelleux mit zerstoßenen Kakaobohnen.

### **2- Opéra-Ecken**

Mandelbiskuit, Zartbitterschokoladenpulver, Zartbitter-Ganache, Mokka-Buttercreme, Mokkasirup, Glasur „Opéra“

### **3- Kokos-Passionsfruchtschale**

Runde Schale aus Zartbitterschokolade, kandierte Passionsfrucht, Kokosnuss-Ganache, geraspelte Kokosnuss

### **4- Milkschokoladen-Sandteigbodentörtchen:**

Schokoladen-Sandteigboden, Milkschokoladen-Ganache, Splitter von Karamelle

### **5- Salzbutterm-Karamell-Schale**

Runde Schale aus Zartbitterschokolade, Salzkaramellcreme, Mini-Schokoladenkugeln

### **6 - Schokoladenecke (Concerto)**

Mandelbiskuit, Kakaobiskuit, Krokant, Zartbitterschokoladenmousse, Schokoladenglasur

### **7- Schokoladen-Eclair**

Brandteig, Konditorcreme mit Zartbitter-Schokolade, Schokoladenglasur

**Für Veganer geeignet:** nein

**GVO:** ohne

**Für Vegetarier geeignet:** nein

**Ionisierung:** ohne



# PRODUKTBLATT

## 2 DIAMANT BRUN-PLATTEN

(7 Geschmacksrichtungen x 5 Stück) x 2 =  
70 Stück - 0,774 kg - gefroren



Version 4

Seite 2/3

### Inhaltsangaben für das Etikett

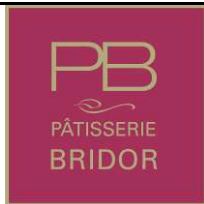
#### Zutaten:

Sahne (RAHM, Stabilisator : E407), dunkle Schokoladenglasur 7% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator : SOJALecithin, natürliches Vanillearoma), BUTTER, englische Creme (VOLLMILCH, Zucker, EIGELB, Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke - Xanthan, natürliches Vanillearoma, Farbstoff: natürliches Beta-Carotin, Körner aus extrahierter Vanille), MANDELbiskuit (VOLLEI, Zucker, WEIZENmehl, Wasser, MANDELPulver, Erbsenmehl, Backtriebmittel : E450-E500, Emulgator : E471, Kartoffelstärke, Konservierungsmittel : E282, MILCHEiweiß), Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), Teig in der Nougatcremetorte 4% (Zucker, Milchschokolade (22 %) (Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Kakaomasse 3%, Emulgator: SOJALecithin, natürliches Vanillearoma), MANDELN (21 %), Pflanzenöl von Sonnenblume, WEIZENmehl, BUTTERkonzentrat, gestutzten bitteren MANDELN, MagerMILCHpulver, GERSTENmalz, Salz, stabilisator: Sorbit, Emulgator: SOJALecithin), Passionsfruchtpüree 4% (Passionsfrucht 90%, Zucker), dunkle Schokolade 3% (Kakaomasse 49 %, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), EIWEIß, Mehl (WEIZENMEHL, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL), schwarze Schokolade 3% (Kakaomasse 63,5 %, Zucker, Kakaobutter, Emulgator : SOJALecithin, natürliches Vanillearoma), Weiße Schokolade 3% (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), Wasser, teilentrahmte MILCH, Schokoladen-Icing (Zucker, Glukosesirup, Wasser, Kakaobutter, Kakaopulver 5%, weiße Schokolade 4% (Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, MOLKENpulver, LAKTOSE, Anhydrit-MILCHFett, Emulgator: SOJALecithin, natürliches Vanillearoma), Emulgator : E322, Geliermittel : E440ii), Zucker, Karamell mit leicht gesalzene BUTTER 2% (Glukose-Fruktose-Sirup, KONDENSMILCH gezuckert, leicht gesalzene BUTTER 17%, Zucker, Wasser, Salz), Kokosnusspüree 1,7% (Kokosnusspüree 90%, Zucker), EIER, MILCHSCHOKOLADE 1,5% (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse 11 %, Emulgator: SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), Kakaobiskuit (VOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, Kakaopulver, Wasser, GERSTENMALZ, Erbsenmehl, Backtriebmittel : E450-E500, Emulgator : E471, aroma, Konservierungsmittel : E282, Kartoffelstärke, MILCHEIWEIß), MANDELPULVER, Sonnenblumenöl, Kakaopulver 1%, Invertzuckersirup, Kakaobutter, Kakaomasse, Schokoperlen (Schokolade 84 % (Kakaomasse 45,5 %, Zucker, Kakaobutter, Anhydrit-MILCHFett, Emulgator: SOJALecithin, natürliches Vanillearoma), knusprige Getreideflocken (WEIZENmehl, Zucker, gemahlenes WEIZENmehl, WEIZENstärke, Backpulver : E 500ii, Salz, Kakaobutter, natürliches Vanillearoma), Glukosesirup, Zucker, Überzugsmittel : arabische gom, modifizierte Stärke, ungehärtetes pflanzliches Fett (Kokosnuss)), zerstoßener Kakao, Karamell (Zucker, Wasser), Kaffeeextrakt 0,2% (Wasser, Kaffee, Zucker), Kokonussraspel, Kartoffelstärke, Konditorcreme in Pulver (Zucker, modifizierte Stärke, MOLKE, MagerMILCHpulver, MILCHEiweiß, Verdickungsmittel : E401, Stabilisatoren : E450i-E516, Aroma, Farbstoff : E101i-E160b), Karamellsplitter (aromatische Karamelle mit BUTTER und mit SAHNE (Zucker, Glukosesirup, BUTTER, SAHNE, Wasser), Kakaobutter), Salz, Sirup von Glucose, gefriergetrockneter Kaffee, Backtriebmittel (Backtriebmittel: E500ii-E450i, Reismehl), Maisstärke, Rindergelatine, Salzblüte.

Allergene: Gluten, Eier, Soja, Milch, Mandeln, Spuren von anderen Schalenfrüchten.

### MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielwerte	Toleranzen	Verfahren des Analyzelabors
Escherichia Coli 44°C/g Staphylokokken (koagulasepositiv) 37 °C/g Präsumtiver Bacillus cereus 30 °C Salmonellen/25 g Listerien/25 g	<10/g <100/g <100/g keine/25g keine/25g	100/g 1000/g 1000/g keine/25g keine/25g	NF ISO 16649-2 NF V 08-057-1 NF EN ISO 7932 MSRV 12/05-464 anerkannt gemäß NF ISO 16140 Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)



Version 4

## PRODUKTBLATT

### 2 DIAMANT BRUN-PLATTEN

(7 Geschmacksrichtungen x 5 Stück) x 2 =  
70 Stück - 0,774 kg - gefroren



Seite 3/3

## AUFBEWAHRUNGSDAUER UND -BEDINGUNGEN

Mindesthaltbarkeitsdatum: 18 MONATE

**AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.**

Aufbewahrung: Bei -18 °C, in geschlossener Originalverpackung.

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

FOLIE VOR DEM AUFTAUEN ENTFERNEN!

Vor dem Servieren 3 bis 4 Stunden bei +4 °C auftauen und die Produkte vor dem Verzehr 15 Minuten (höchstens 30 Minuten) bei Zimmertemperatur lagern.

Aufbewahrung nach dem Auftauen: zwischen 0°C und +4°C

Nach dem Auftauen: innerhalb von 2 Tagen verzehren.

## EIGENSCHAFTEN UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukte	Größe in mm
Kakao-Moelleux	Länge : 45 ± 3 - Breite: 27 ± 3 Höhe: 25 ± 3
Opéra-Ecken	Länge : 30 ± 2 - Breite: 20 ± 2 Höhe: 30 ± 3
Kokos-Passionsfruchtschale	Durchm. : 30 ± 2 - Höhe: 32 ± 2
Milchschokoladen-Mürbeteigörtchen	Durchm. : 30 ± 2 - Höhe: 36 ± 3
Salzbutter-Karamellschale	Durchm. : 30 ± 2 - Höhe: 26 ± 3
Schokoladenecke (Concerto)	Länge : 30 ± 2 - Breite: 20 ± 2 Höhe: 30 ± 3
Zartbitter-Eclair	Länge : 55 ± 4 - Breite: 25 ± 3 Höhe: 21 ± 3
Nährwertangaben (je 100 g gebackenes Produkt)	Brennwert: 1681KJ – 404 kcal Fettstoffe: 27,0 g <i>davon gesättigte Fettsäuren: 16,0 g</i> Kohlenhydrate: 33,0 g <i>davon Zucker: 27,0 g</i> Eiweiß: 5,5 g Salz: 0,23 g

Erstellt am: 14.01.2016 Geändert am: 09/07/2018	Erstellt durch: Laborleiter Geprüft durch: Qualitätsleiter Genehmigt durch: Entwicklungsleiter
--	--