

PASIONA 41%

Peru Bio Milch Couverture 6kg





REF. CH10412











Stammdaten / Allgemeine Angaben

Artikel Nummer Artikel Bezeichnung

EAN

CH10412

PASIONA 41% Peru Bio Milch Couverture 6kg



1806.2015

Sachbezeichnung Artikelform

Zolltarif-Nr.

Milchschokolade-Couverture

Rondo

Verwendungs- Verarbeitungshinweis, Produktbeschreibung, Dosierung

Verwendungshinweis (Anwendungshinweis)Zum Überziehen von Pralines und Spezialitäten, zum Giessen von

Hohlkörpern sowie zur Herstellung von Ganachen, Mousse & Crèmen.

Richtwerte zum Temperieren: www.felchlin.com

Verarbeitung Eigenschaften

Zertifizierungen

Bio-Verordnung (CH)

Bio-Verordnung (EU) "Nicht-EU-Landwirtschaft"

 ${\bf Zutaten/Zusammensetzung/Deklaration}$

Ursprungsland

Deklaration	Zutaten	Herkunft	Anteil	
	Rohrohrzucker* (Paraguay)	PY	36.799	%
	Kakaobutter* (Dominikanische Republik)	DO	31.923	%
	Vollmilchpulver* (Schweiz)	CH	22.079	%
	Kakaokerne* (Peru)	PE	9.199	%

Kakao: 41 % mindestens

Allergenmanagement

Spurendeklaration Kann Spuren von Haselnüsse und Mandeln enthalten.

Nährwertangaben pro 100g (gerechnet)

Energie	603	kcal
	2506	kJ
Fett	42.9	g
davon gesättigte Fettsäuren	27.3	g
einfach ungesättigte Fettsäuren	14.3	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1.2	g
Transfettsäuren	0.5	g
Transfettsäuren natürlich	0.4	g
Cholesterin	22	mg
Kohlenhydrate	45.9	g
davon Zucker	45.2	g
davon Saccharose	36.6	g
Glukose	0.0	g
Fructose	0.0	g
Lactose	8.5	a



PASIONA 41%

Peru Bio Milch Couverture 6kg





REF. CH10412

	andere Zuckerarten	0.0 g
	davon Stärke	0.0 g
	Andere Kohlehydrate	0.8 g
	Zugesetzter Zucker	36.6 g
	Ballaststoffe	1.6 g
	Eiweiss	6.9 g
	davon Milcheiweiss	5.9 g
	Salz	0.0 g
	Mineralstoffe	1.5 g
	davon Natrium	15 mg
	Kalzium	329 mg
	Eisen	3 mg
	Kalium	367 mg
	Wasser	0.7 g
olldeklaration		
	Kakaomasse	9.20 %
	Kakaobutter	31.92 %
	Saccharose	36.62 %
	Milcheiweiss	5.92 %
	Milchfett	5.90 %
	Lactose	8.52 %

Sensorik Produktbeschreibung

Geruch typisch Milchcouverture

Geschmack typisch Milchcouverture mit Caramelnote

Farbe braun

Physikalische	Kennzahlen
---------------	------------

	Untere Tol.	Sollwert	Obere Tol.	
Viskosität (40° C) - IOCCC	1.250		1.500	Pa.s
Feinheit	12.000	16.000	18.000	my
Cadmium Milchschokolade-Couverture ≥ 30%			0.300	mg/kg
Gesamtkakaotrockenmasse				

Mikrobiologische Angaben

	Untere I ol.	Sollwert	Obere I ol.
Aerobe mesophile Keime (GKZ) KBE/g ISO-4833-1			5000.000
Enterobacteriaceae KBE/g ISO-21528-2			100.000
Escherichia coli KBE/g ISO-16649-2			0.000
Hefen KBE/g ISO-21527-1/2			100.000
Schimmelpilze KBE/g ISO-21527-1/2			100.000
Staphylococcus aureus KBE/g ISO-6888-1			100.000
Salmonellen KBE/25g ISO-6579-1			0.000

Mikrobiologische Legende:

- KBE/g: Koloniebildende Einheiten pro Gramm
- Aerobe mesophile Keime "0" entspricht der Nachweisgrenze 10 KBE/g
- Enterobacteriaceae "0" entspricht Nachweisgrenze von 1 KBE/g (0-10 KBE qualitativ nachweisbar ab 10 KBE quantitativ nachweisbar)
- Escherichia coli 0 entspricht "nicht nachweisbar" / g
- Hefen und Schimmelpilze "0" entspricht der Nachweisgrenze 20 KBE/g
- Koagulase positiv Staphylokokken "0" entspricht der Nachweisgrenze von 100 KBE/g
- Salmonellen "0" entspricht "nicht nachweisbar" in 25g
- Coliform Keime MPN Methode "0" entspricht "nicht nachweisbar" in 2.22g
- Osmotolerante Hefen Nachweisgrenze 10 KBE/g
- Enterokokken Nachweisgrenze 100 KBE/g
- Listeria monocytogene Nachweisgrenze 10 KBE/g
- AMFK (Aerobe Mesophile Fremdkeime) Nachweisgrenze 10 KBE/g

Verpacki	ıng
----------	-----

WI24V	Wickler db. 495 Rondo / ohne Druck	Primärverpackungen
CA88V	Faltschachtel Logistikbraun unbedruckt	Sekundärverpackungen

Logistische Daten (Transport, Lagerung, Haltbarkeit)

Verkaufseinheit Karton



PASIONA 41%

Peru Bio Milch Couverture 6kg





REF. CH10412

Bruttogewicht6.350 kgNettogewicht6.000 kgVolumen0.013 m3Verkaufseinheit pro Palette48Garantierte Restlaufzeit in Tagen360MHD in Tagen540

Lagerbedingungen Kühl und Trocken 8 - 18°C

HACCP / QS

Siebung mm 0.3 mm

Konformität / Allgemeine Informationen Gesetzliche Anforderungen

Das gelieferte Produkt erfüllt die aktuellen Anforderungen bezüglich GVO der EU und der Schweiz:

- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel vom 22. Sept. 2003 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und über die Rückverfolgbarkeit von aus GVO hergestellten Lebensmitteln und Futtermittel vom 22. Sept. 2003 (und Konsolidierungen)
- SR817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)
- SR817.022.51 Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) vom 23. Nov. 2005 (neuester Stand)
- SR817.022.16 Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)

Die Rückverfolgbarkeit auf garantiert GVO-freie Herkunft ist bei allen genannten Zutaten gewährleistet.

Das gelieferte Produkt erfüllt die aktuellen Anforderungen bezüglich Rückstände und Kontaminanten der EU und der Schweiz inklusiv:

- SR817.021.23 Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)
- SR817.022.15 Verordnung des EDI über Höchstgehalte für Kontaminanten (VHK) vom 16. Dez. 2016 (neuerster Stand)
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Jan. 2002 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe vom 16. Dez. 2008 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EWG) Nr. 315/93 zur Festlegung vom gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln vom 8. Feb. 1993 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs vom 23. Feb. 2005 (und Konsolidierungen)

Strahlenbehandlung Das Produkt wird keiner Strahlenbehandlung unterzogen

Nanotechnologie Das Produkt ist frei von Nanotechnologie