

	S P E Z I F I K A T I O N		Stand: 31.01.06 erstellt: A.B. Seite 1
Artikel: Schokoladenplättchen 35/65 article: chocolate paillettes 35/65 Art.Nr. 2-11...			
Verpackung / package		Muster	
Zutaten / ingredients		max. 65% Zucker / sugar min. 35% Kakaobestandteile / cacao davon mind. 12% Kakaobutter kleine Menge Sojalecithin als Emulgator / emulgator sojalecithin	
Aussehen/Appearance:		schokoladenbraune Plättchen/chocolate-coloured paillets	
Geschmack/Taste:		arteigen nach Schokolade/like chocolate	
Geruch/Smell:		typisch nach Schokolade/typical chocolate	
Konsistenz/Consistency:		Schokoladenkern weich u. schmelzend, Zuckerdrageedecke/ inside soft and melting, coated by sugar	
Haltbarkeit / durable		12 Monate bei kühler und trockener Lagerung, 16° - 18° C 12 months cool and dry, 16° - 18° C	
Nährwertangaben		Brennwert / calorific value 1.942 KJ / 461 kcl	
pro 100g /		Eiweiss / protein 5,4g	
nutritive value		Kohlenhydrate / carbohydrate 75,3g	
pro 100g		Fett / fat 15,4g	
Bakteriologische		Aer.mes.Koloniezahl / Total plate count KBE/g < 10.000	
Daten / bacteriological		Hefen / yeast KBE/g < 50	
dates		Schimmel / moulds KBE/g < 50	
		E.-Coli KBE/g < 10	
		Enterobacteriaceae KBE/g < 10	
		Staph.aureus KBE/g < 10	
		Salmonellen / Salmonella KBE/250g < n.n.	
		Coliforme Bakterien / Coliforms KBE/g < 10	
		Bacillus cereus KBE/g < 100	
		Listeria monocytogenes KBE/25g < n.n.	
Dieser Artikel entspricht dem LFGB und enthält keine kennzeichnungspflichtigen GVO im Sinne der EG Verordnung Nr.1829/2003 und 1830/2003 sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/17/EG / This product corresponds to the LFGB and does not contain any GVO which have to be labelled as per EG-regulations No 1829/2003 and 1830/2003 as well per modification of regulation 2001/17/EG			