

Hersteller

Adresse	Patisserie Walter GmbH Im Steiner 12-14 D - 63924 Kleinheubach
Ansprechpartner QM	Bennett Busch
Telefon	+49 (0) 9371-94787-27
E-Mail	bennett.busch@patisserie.de

Produkt

Artikelbezeichnung	Weißes Schokoladenmousse Dressierbeutel
Artikelnummer	10104
EAN-Code/GTIN	4260109101046
Zolltarifnummer	19059070



Rechtliche Bezeichnung

weißes Schokoladenmousse im Spritzbeutel, tiefgefroren

Kennzeichnung

alkoholhaltig

Produktinformationen

Bestelleinheit (BE)	4,000 ST / KT
Nettowicht / Preiseinh. (PE)	0,500 KG / ST
Nettowicht / BE	2,000 KG / KT
Mindesthaltbarkeitsdatum	360 Tage nach Produktionsdatum
Restlaufzeit	30 Tage
Volumen	1000 ml
Toleranz +/-	5 %
Aufbewahrungshinweis	tiefgekühlt lagern bei mindestens -18 °C
Transportbedingungen	tiefgekühlt bei mindestens -18 °C
Alkoholfrei	nein
Vegan ¹	nein
Vegetarisch ²	nein
Laktosefrei ³	nein
Glutenfrei ³	ja
Handelsware	nein
Produktionsland	Deutschland
Version	9
Standfest	nein
Paketdienstfähig	ja

¹ keine Erzeugnisse/Bestandteile vom Tier, Alkoholika vegan gefiltert

² keine Erzeugnisse/Bestandteile vom geschlachteten Tier, auch keine Gelantine (Ovo-Lacto-Vegetarier)

³ lt. Gesetz (LMIV)

Verpackungsangaben

Taragewicht / BE	0,261 KG
BE / Lage	6
Lagen / Palette	25
Palettenhöhe	1,78 m

Primärverpackung	Kunststoffspritzbeutel aus PE Maße: 46x 26 cm
Primärverpackung	Vollpappkarton Maße: 36,5x 28,5x 6 cm
Sekundärverpackung	Wellpappkarton Maße: innen: 38x 31,5x 6,2 cm, außen: 38,5x 32,8x 6,5 cm

Sensorische Beschreibung

Dichtes Mousse von weißer Schokolade, Sahne und Ei. Mit Creme de Cacao verfeinert.

Zutaten

SAHNE, weiße Kuvertüre (33,2%) (Zucker, Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER**, Emulgator: **SOJALECITHIN E322**; Vanilleextrakt), **PAST. VOLLEI**, **PAST. EIGELB**, Creme de Cacao hell 20% Vol., Rindergelatine

Allergene

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kann produktionsbedingt Spuren von Gluten, Erdnüssen, Schalenfrüchten, Sesam, Senf, Sellerie, Lupinen und Schwefeldioxid enthalten.

Verfahrensanleitung

Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitungsempfehlung

Im Kühlhaus bei 4°C für ca. 12 Std. auftauen. Nach dem Auftauen gekühlt lagern und innerhalb von 4-5 Tagen verbrauchen.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g Produkt (berechnet)

Energie	1526 kJ
Energie	368 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	19 g
Eiweiß	4,8 g
Salz	0,15 g
Ethylalkohol	0,17 g

Mikrobiologische Werte

Tiefkühl-Pâtisserieswaren	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1 x 10 ⁶	---
Enterobac.	1 x 10 ²	1 x 10 ³
E.coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Schimmelpilze	1 x 10 ³	---
Staphylococcus aureus	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Bacillus cereus	1 X 10 ²	1 x 10 ³
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	1 x 10 ²

Produktgruppe(n)

Pâtisserie Waren

Zielgruppe

Für alle Personen geeignet, außer Schwangere und Kinder

Chemische Parameter

Es gelten die gesetzlichen Höchstgehalte der folgenden Verordnungen:

- Schwermetalle VO EU 2015/1005 & 488/2014
- Umweltkontaminationen VO EU 1881/2006
- Mykotoxine VO EU 1881/2006
- Pestizide VO EG 396/2005
- Acrylamid VO EU 2017/2158
- Zusatzstoffe VO EG 1333/2008 & VO EU 1129/2001

Behandlungsmethoden

Es findet keine Verpackung unter Schutzatmosphäre statt.

Konservierungsmittel gelangen nur über zusammengesetzte Rohstoffe in die Produkte und werden nicht aktiv zugesetzt.

Die Waren sind alle tiefgefroren.

Bemerkung

Wir behalten uns das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Eigenschaften des Produktes verbessern. Auf diese Änderungen werden wir jeweils in der Produktspezifikation hinweisen und diese mit Datum und Versionsnummer kenntlich machen. Jede Zutatenveränderung bewirkt automatisch eine Überarbeitung der Produktdeklaration und der Zutatenliste des Produktetikettes.

GVO-Status

Aufgrund der uns vorliegenden Produktspezifikationen und Garantiebestätigungen enthält dieses Produkt keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Organismen gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, sowie keine kennzeichnungspflichtigen bestrahlten Zutaten gemäß LMBestV.

Diese Angaben, sowie die Allergeninformationen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe.

Erstellt, geprüft und freigegeben von Bennett Busch am 21.11.2024.

