

Artykuł FIXFERTIGE BIAŁA CZEKOLADA

Data 02.05.2025

Nr. Artykułu 18100

Właściwości sensoryczne

Zapach:	mleczny, waniliowy
Smak:	słodki
Konsystencja :	sypki proszek
Kolor:	kremowy biały
Wygląd:	proszek
Dozowanie:	jak na opakowaniu

Opakowanie 3 kg PP plastikowe wiaderko

Trwałość 24 miesiące

Warunki przechowywania : chłodne miejsce, zamknięte opak.
chronione przed światłem

Przepis podstawowy: FIXFERTIGE BIAŁA CZEKOLADA 250 g, woda 250 g, bita śmietana niesłodzona 1000 g

Właściwości mikrobiologiczne

Max.liczba bakterii(jtk/g)		Metoda:
Ogólna liczba drobnoustrojów w JTK / g:	20.000	ASU L 06.00-18
Drożdże w JTK / g:	100	ASU L 01.00-37
Pleśń w JTK / g:	100	ASU L 01.00-37
Enterobakterie w JTK/g:	50	ASU L 05.00-5

Etykietowanie/ Deklaracje

- brak potrzeby etykietowanie GMO wymagane przez rozporządzenia (UE) Nr 1829/2003 oraz 1830/2003

Alergeny

Alergeny zgodnie z załącznikiem II Dyrektywa Nr 1169/2011 (zaznaczone w stosownych przypadkach)

☐	gluten	☒	mleko
☐	skorupiak	☐	orzech/migdał
☐	jajka	☐	seler
☐	ryba	☐	łubin
☐	mięczaki	☐	musztarda
☐	orzech ziemny	☐	sezam
☐	soja	☐	SO ₂ > 10 ppm

może zawierać śladowe ilości glutenu, orzechów/migdałów oraz jaj.

Składniki: składniki z * = organiczne, **alergeny** napisane drukowanymi literami
aromaty: kolejność według regulacji smakowej

cukier

PEŁNE MLEKO W PROSZKU

masło kakaowe w proszku

żelatyna (wołowa)

ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU

naturalny aromat waniliowy bourbon

Wartości odżywcze (średnia wartość w 100 g)

wartość energetyczna	1840 kJ / 436 kcal
łuszcze:	9,3 g
- w tym nasycone	6,0 g
węglowodany	74,9 g
- w tym cukier	73,7 g
błonnik	0,0 g
białko	13,0 g
sól	0,444 g
skrobia	- g
alkohole wielowodorotlenowe	- g
jednonienasycone kwasy tłuszczowe	- g
wielonienasycone kwasy tłuszczowe	- g
trans-FA	- g
sód	- mg
cholesterol	- mg
alkohol	- g

Zawartość składników odżywczych:

10% masła kakaowego w proszku

Ta specyfikacja została stworzona elektronicznie zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i jest ważna bez podpisu.

Nie podlega automatycznej usłudze zmiany.