

Artykuł **FIXFERTIGE CZEKOLADA**

Data **02.05.2025**

Nr. Artykułu 17715

Właściwości sensoryczne

Zapach:	czekoladowy
Smak:	czekoladowy
Konsystencja :	sypki proszek
Kolor:	ciemnobrązowy
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 CZEKOLADA 200 g, woda 250 g, bita śmietana niesłodzona 1000 g

Właściwości mikrobiologiczne

Max.liczba bakteri(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	☐	<u>SO₂> 10 ppm</u>

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

Składniki: składniki z * = organiczne, **alergeny** napisane drukowanymi literami

aromaty: kolejność według regulacji smakowej

cukier

proszek kakaowy o obniżonej zawartości tłuszczu, alkalizowany

żelatyna (wołowa)

aromat

sól

Wartości odżywcze (średnia wartość w 100 g)

wartość energetyczna	1585 kJ / 375 kcal
tłuszcze:	2,9 g
- w tym nasycone	1,8 g
węglowodany	66,5 g
- w tym cukier	62,2 g
błonnik	8,7 g
białko	16,2 g
sól	0,09 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:

27% kakao w proszku

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

Nie podlega automatycznej usłudze zmiany.