

Artykuł FIXFERTIGE MARCEPAN

Data 02.05.2025

Nr. Artykułu 17200

Właściwości sensoryczne

Zapach:	migdały / marcepan
Smak:	słodki jak marcepan
Konsystencja :	sypki proszek
Kolor:	beżowy
Wygląd:	proszek
Dozowanie:	jak na opakowaniu

Opakowanie 3 kg PP plastikowe wiaderko

Trwałość 24 miesiące

Warunki przechowywania : chłodne i suche miejsce,
zamknięte opakowanie
chronione przed światłem

Przepis podstawowy: FIXFERTIGE MARCEPAN 200 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	☒	orzechy
☐	jajka	☐	seler
☐	ryba	☐	łubin
☐	mięczaki	☐	musztarda
☐	orzech ziemny	☐	sezam
☐	soja	☐	SO ₂ > 10 ppm

może zawierać śladowe ilości jajek, mleka/laktozy, zbóż zawierających gluten.

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

cukier
marcepan (MIGDAŁY, cukier)
żelatyna (wołowa)
skrobia modyfikowana E1412
maltodekstryna
naturalny aromat

Wartości odżywcze (średnia wartość w 100 g)

wartość energetyczna	1855 kJ / 439 kcal
tłuszcze:	8,4 g
- w tym nasycone	0,7 g
węglowodany	82,8 g
- w tym cukier	77,0 g
błonnik	1,0 g
białko	9,4 g
sól	0,1 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% suszonego marcepanu

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

Nie podlega automatycznej usłudze zmiany.