

PRODUKTE INFORMATION

Gültig ab: 20.06.2016

Gedruckt: 12.01.2017

1. Produktbezeichnung

Bezeichnung Barry Callebaut: Massa Ticino Art. Nr.: 50304
Zusatzbezeichnung: Weisse Dekormasse
Bezeichnung Kunde: - Art. Nr.: -

2. Sachbezeichnung nach CH-LGV

Weisse Dekormasse

3. Kontaktperson für Deklarationsfragen

qa_requests_ch@barry-callebaut.com

4. Identifikation für Kunde

Chargen - Nr.: Code
Produktionsdatum: ☒ ja ☐ nein ☐ offen ☒ codiert
Mindesthaltbarkeitsdatum: ☒ ja ☐ nein ☒ offen ☐ codiert
Kontinuierliche Fabrikation: ☐ ja ☒ nein

5. Verpackung

Verpackungsmaterial innen: Polyethylen-Beutel
Verpackungsmaterial aussen: Polypropylen Kessel & PET/ PP-Siegelfolie
Liefereinheit: Kessel, 7 kg net.

6. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur: = 15 - 18 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: ≤ 65 %
Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate bei oben genannten Konditionen

7. Deklaration (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

Zucker*, Glukosesirup, pflanzliches Fett gehärtet (Palmkern), pflanzliches Öl (Sonnenblumen),
Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aroma. *Schweiz/Europäische Union

8. Zusammensetzung (Zutaten und Zusatzstoffe)

Zutaten:	%
Zucker (Schweiz/EU)	69.5
Glukosesirup (Weizen)	22
Pflanzliches Fett gehärtet (Palmkern)	5.5
Wasser	2
Pflanzliches Öl (Sonnenblumen)	< 1
-	0
-	0
-	0
-	0
-	0
-	0
-	0
-	0
-	0
-	0
-	0

Zusatzstoffe:	E - Nr.:	%
Citronensäure (Säuerungsmittel)	E330	< 1
Vanillin (Aroma)	-	< 1
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0
-	-	0

Art.Nr.: 50304

9. Zollrelevante Bestandteile

Saccharose:	<u>70.1</u> %	Milcheiweiss:	<u>-</u> %	Pflanzenfett:	<u>6.2</u> %
Kakao TS:	<u>-</u> %	Milchfett:	<u>-</u> %	Gesamtfett:	<u>6.2</u> %
Kakaobutter:	<u>-</u> %	Milch TS:	<u>-</u> %	-	<u>-</u> %
Zolltarifnummer (CH): <u>1704.9091</u>					

10. Ernährungsinformationen

Eiweiss	<u>< 0.5</u> %	Energiewert		Zucker	<u>75.7</u> %
Kohlenhydrate	<u>88</u> %	kJ / 100 g:	<u>1720</u>	Ballaststoffe	<u><0.5</u> %
Fett	<u>6.2</u> %	kcal / 100 g:	<u>411</u>	Natrium	<u>< 0.005</u> %
Gesättigte FS	<u>5.5</u> %			Speisesalz	<u>< 0.005</u> %
Trans FS	<u>0.06</u> %				

11. Eignung für bestimmte Konsumentengruppen

Geeignet für Vegetarier	☒	Dieses Produkt ist Kosher	☐
Geeignet für Veganer	☒	Dieses Produkt ist Halal	☒

12. Sensorik

Geruch:	<u>Leicht nach Vanille</u>
Geschmack:	<u>Süss, leicht nach Vanille</u>
Aussehen / Farbe:	<u>Gelblich weiss</u>
Struktur / Textur:	<u>Plastische Masse</u>

13. Chemisch - physikalische Kennzahlen

	Wert:	Toleranz: + / -	Methode:
<u>Wassergehalt [%]</u>	<u>5.75</u>	<u>0.75</u>	<u>D-QS-Ana-AA029</u>
<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>

Art.Nr.: 50304

14. Mikrobiologische Kennzahlen

	n	c	m	M	Methode:
Gesamtkeimzahl	5	2	1000/g	5000/g	ISO4833
Hefen	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Schimmel	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	5	2	0/g	10/g	ISO21528-2
Coliforme	5	2	0/g	10/g	ISO4832
E.Coli	5	0	0/g	0/g	ISO16649-2
Salmonellen	10	0	0/25g	0/25g	ISO6579
Osmotolerante Hefen	5	0	0/g	0/g	D-QS-Mik-AA011

15. Allergene

Kann Haselnüsse, Mandeln und Soja enthalten.

16. Produktionsland

Das Produkt wurde in der Schweiz hergestellt.

17. Bemerkungen

-

Art.Nr.: 50304



Quality Assurance Manager

Roman Arheit