

## Termékspecifikáció

Kiadva: 2020 január

### Souplesse Dark

#### Típus:

Rugalmas összetételű bevonó díszítéshez és/vagy bevonáshoz minden fajta cukrászati termékhez, beleértve a fagyasztott és hűtött termékeket is.

#### Javasolt felhasználás:

Olvassza fel kb. 50°C-on, majd a bevonat vastagságától függően 2530°C-on vigye fel a termékre. Díszítés/bevonás után a termék hűtést igényel.

#### Összetevők:

Cukor; növényi zsiradék (pálmaolaj); növényi olaj (kókusz); zsírszegény kakaópor; **tejsavó** por; emulgeálószer: E492, E322 (**szója**); aroma.

#### Fizikai megjelenés:

Szín: Sötétbarna  
Szerkezet: Szilárd  
Íz/illat: Édes, összetevőkre jellemző

#### Mikrobiológiai adatok:

Összcsoiraszám: max. 10 000 cfu/g  
Penész és élesztőgomba: max. 100 cfu/g Enterobacteriaceae: max. 10 cfu/g  
Salmonella 25 g-ban: nem kimutatható

#### Jogi státusz:

A termék és a csomagolás teljes mértékben megfelel az EU jogszabályi követelményeknek és a FAO Élelmezési és Tápláléktudományi szabályoknak. A termék élelmiszeripari felhasználásra ajánlott, kiskereskedelmi forgalomba nem hozható.

#### Csomagolás:

Nettó 3 kg-os műanyag vödör.

#### Minőség megőrzési idő:

Gyártástól számított 365 nap, kibontatlan állapotban, megfelelő tárolási körülmények esetén.

#### Tárolás és szállítás:

Kibontatlan állapotban száraz és hűvös helyen, hőtől és illatanyagot kibocsátó termékektől távol tartva. Használat után a csomagolást megfelelően vissza kell zární. Szállítási feltételek az élelmiszerszállítási előírásoknak megfelelően.

#### GMO nyilatkozat:

Garantáljuk, hogy a gyártáshoz felhasznált alapanyagok kizárólag GMO mentes termékekből készültek. Termékeink nem tartalmaznak GMO-ból származó fehérjét. Ez a nyilatkozat a nyersanyaggyártóktól származó információk alapján készült.

Átlagos tápanyagtartalom 100g termékben	
Energia (kJ / kcal)	2407 / 578
Zsír (g), melyből:	40
- telített (g)	30
- transz-zsír-sav tartalom (g)	0,4
Szénhidrát (g), melyből:	50
- cukor (g)	48
Rost (g)	4
Fehérje (g)	3
Só (g)	0,39

#### Allergének:

Előfordulás a termékben	Allergének
	Glutén tartalmú gabona és származékai
	Rákkfélék és származékai
	Tojás és származékai
	Hal és származékai
	Mogyoró és származékai
X	Szójabab és származékai
X	Tej és származékai (laktóz is)
	Diófélék és származékai
	Zellerfélék és származékai
	Mustár és származékai
	Szezám magok és származékai
	Kéndioxid és kén (>10 mg/kg)
	Farkasbab és származékai
	Puhatestűek és származékai

#### Sütőipari Adalékanyagok