

Artikelnummer:	3215	Seite	1/3
Bezeichnung:	Choco-Biscamix		

Gültig ab: 19.07.2018

ProduktinformationArtikelnummer: **3215**Herkunftsland:
Hergestellt in Holland**Sachbezeichnung: Backvormischung für Schoko-Bisquit****Lieferant****Alipro AG**
Oberdorfstrasse 4
CH-8335 HittnauKontakt Spezifikation: Madeleine Bloch
E-mail: mbloch@alipro.ch

Telefon: +41 43 288 20 20

Fax: +41 43 288 20 30

Zeelandia International b.v.
Member of Koninklijke Zeelandia Groep b.
Poststraat 11
NL-4301 AA Zierikzee**Zertifizierung**Zertifikate Zeelandia
-BRC
-Riskplaza certification**Lager- und Transportbedingungen**

Lagerbedingungen: trocken, <25°C

Gewicht Netto: 15.0 kg net

Primärverpackung: Papiersack

Primärverpackung Ja

geeignet für direkten
Lebensmittelkontakt:

Haltbarkeit (Tage): 360

ZusammensetzungZucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Mageres Kakaopulver (5.9%), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Emulgator (Propylenglycolester von Speisefettsäuren, E 472b), Stärkesirup, **Magermilchpulver**, Salz, Rapsöl, Natürliches Aroma.

Kann Spuren von Eier und Soja enthalten.

Anwendungshinweis: Grundrezept: 2000 g Choco-Biscamix, 300 g Wasser und 1500 g Eier während 8-14 Minuten mit einem groben Besen im Schnellgang aufschlagen. Einwaage: 600 g pro 26/5 cm Ring, 1800 g pro 60x40cm Kapsel. Backtemperatur: 200°C- 190°C abfallend. Backzeit: 25-30 Minuten. Nach ca. 10 Minuten den Zug ziehen. Nach dem Backen die Biscuits stürzen.

Bezeichnung	Ja	Nein	Kommentar
Ist das Palmöl RSPO zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mass balanced

Nährwerte

	Einheit	100g
Brennwert	kJ	1590
Brennwert	kcal	375
Fett	g	4.2
- Gesättigte Fettsäuren	g	3.2
Kohlenhydrate	g	80
- Zucker (Mono- und Disaccharide)	g	48
Protein	g	4.4
Salz	g	2.5

Allergene

Allergen	Ja	Spuren	Nein
Eier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebs und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hartschalenobst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Allergen	Ja	Spuren	Nein
Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Kann Spuren von Eier und Soja enthalten.

Eignung des Produkts

Bezeichnung	Ja	Nein
geeignet für Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
geeignet für Lacto-Vegetarier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
geeignet für Ovo-Vegetarier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
geeignet für Veganer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Sensorik

Struktur/Textur: Pulver
 Aussehen/Farbe: Hell braun
 Geruch / Geschmack: Schokolade

Fremdkörpermonitoring

Metall:	Detektor	Fremdkörper:	Sieb
Glas:	Glaspolitik		

Chemisch-physikalische Kennzahlen

Parameter	Einheit	Wert
Trockensubstanz	%	96

Mikrobiologische Kennzahlen

Keim	Einheit	Sollwert
Aerobe mesophile Keime	KBE/g	10'000
Hefen	KBE/g	100
Schimmel	KBE/g	100
Bac. cereus	KBE/g	10
Enterobakteriaceen	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/25g	abwesend
Staph. aureus	KBE/g	10
Listeria monocytogenes	KBE/25g	abwesend

GVO / Bestrahlung / Nanomaterialien

Genetisch veränderte Bestandteile:	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Bestrahlung des Produktes:	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Enthält Nanomaterialien:	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein

Bestätigung

-Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu ausgefüllt.

-Das Produkt, sowie Ihre eingesetzten Zutaten und Zusatzstoffe entsprechen in jeder Beziehung der schweizerischen Gesetzgebung und der Gesetzgebung der EU.

-Das Produkt erfüllt ausnahmslos die Richtlinien des BSCI Verhaltenscodex.

-Durch jegliche Spezifikationsänderungen wird ein aktuelles Datenblatt zwangsläufig. Dieses wird jeweils unaufgefordert zur Verfügung gestellt.

Ausgefüllt von:
Madeleine Bloch