



Produktspecificatie

KESSKO AMANDELSPIJS/MARSEPEINMENGSEL MO

KOMPLET Benelux GmbH

Lampertskaul 10
L – 9952 DRINKLANGE

Tel. : +352/99 76 39

Fax : +352/97 80 24

www.kompletbenelux.com – info@kompletbenelux.com

Artikelnummer : **19133.01**

Pagina 1 van 2

Sensoriek

Geur: puur, geen vreemde geur
Smaak: lichtjes zoet naar amandelen
Consistentie: stevig mengsel
Kleur: licht
Uiterlijk: rechthoekig blok

Verpakking Bruttogewicht: EANt:

doos met PE-folie aan de binnenkant 12,5 kg
13,75 kg
4037157009200

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid (maanden): 8 bij productie
Optimale bewaaromstandigheden: koel (optimaal 12-16°C), droog en gesloten

Ingrediëntenlijst

Ingrediënten met * = bio; allergene ingrediënten in HOOFDLETTERS;
Volgorde bij aroma's volgens de aroma-VO

AMANDELEN
Suiker
Water
Invertsuikerstroop

Allergenen

*volgens bijlage Iia EU-VO 1169/2011
(aangegeven wat van toepassing is)*

gluten	<input type="checkbox"/>
krab	<input type="checkbox"/>
ei	<input type="checkbox"/>
vis	<input type="checkbox"/>
pinda	<input type="checkbox"/>
soja	<input type="checkbox"/>
melk	<input type="checkbox"/>
noot/amandel	<input checked="" type="checkbox"/>
selderij	<input type="checkbox"/>
mosterd	<input type="checkbox"/>
sesam	<input type="checkbox"/>
SO ₂ > 10 ppm	<input type="checkbox"/>
lupine	<input type="checkbox"/>
weekdieren	<input type="checkbox"/>

Sporen: - Kan sporen van noten bevatten



Produktspecificatie

KESSKO MARSEPEINMENGSEL/AMANDELSPIJS MO

KOMPLET Benelux GmbH

Lampertskaul 10

L – 9952 DRINKLANGE

Tel. : +352/99 76 39

Fax : +352/97 80 24

www.kompletbenelux.com – info@kompletbenelux.com

Code produit : **19133.01**

Pagina 2 van 2

Aanwijzingen

56% amandelen

- Geen verplichte etikettering in de zin van VO 1829/2003 en 1830/2003 (Gentechniek)
- Conform de contaminanten- VO (EG) Nr. 1881/2006
- Vochtigheidsgehalte max. 17%

Gebruiksaanwijzing

Verwerking op kamertemperatuur

Voedingswaarden gemiddelde waarden

(per 100g/100 ml)

Energie (kJ):	1946
Energie (kcal):	468
Vetten (g):	30,3
- waarvan verzadigde vetten (g):	2,2
Koolhydraten (g):	35,3
- waarvan suikers (g):	32,5
Vezels (g):	5,4
Eiwitten (g):	10,7
Zout (g):	0,008

Verdere voedingswaarde-informatie

Zetmeel (g):	
Meerwaardige alcoholen (g):	
Enkelvoudig onverzadigde vetten (g):	
Meervoudig onverzadigde vetten (g):	
Transvetten (g):	< 0,2
Natrium (mg):	3
Cholesterol (mg):	0
Alcoholgehalte (g):	

Microbiologische gegevens

	Richtwaarde [KBE/g]	Methode
Totaal aantal kiemen	5.000	ASU L 00.00-88 /PCA /30°C /72h
Gisten	100	ASU L 01.00-37 /YGC /25°C /72-96
Schimmels	100	ASU L 01.00-37 /YGC /25°C /72-96
Enterobacteriaceae	100	ASU L 00.00-133/2 /VRBD /37°C /2

Actieve bestanddelen

Melkvet (%):	
Cacaoboter (%):	
Totaal aantal droge cacaobestanddelen (%):	
Vetvrije droge cacaobestanddelen (%):	
Vruchtgehalte (%):	

Niet weergegeven waarden zijn niet beschikbaar resp. niet relevant.