



Produktespezifikation: Vanillepulver rein

Artikel-Nr.: 3610

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Bourbonex Vanille
Produktionsland	Madagaskar
Zutaten (gem. LIV)	100% Bourbon vanilla Pulver

Produkte Eigenschaften

Aussehen	Pulver
Farbe	helles braun
Geruch	arttypisch, nach Vanille
Geschmack	arttypisch, nach Vanille
Konsistenz/Textur	pulverförmig

Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt	15%
--------------	-----

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 10'000 KbE/g
Hefen	200 KbE/g
Schimmel	200 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 10 KbE/g
Escherichia coli	n.n. in 25g
Salmonellen	n.n. in 25g
Koagulasepositive Staphylokokke	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	n.n. in 25g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate
Lagerbedingungen	Lagertemperatur 12-22°C
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Dose 0.025 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



Produktespezifikation: Vanillepulver rein

Artikel-Nr.: 3610

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1280
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	309
Fett total	10.56
Gesättigte Fettsäuren	0.60
Kohlenhydrate total	27.80
Kohlenhydrate, davon Zucker	6.78
Nahrungsfasern	39.71
Proteine	5.81
Salz	0.077

Mineralstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Natrium	0.0031
---------	--------

Generelle Aussagen

Vegan	Ja
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Ja
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein



Produktespezifikation: Vanillepulver rein

Artikel-Nr.: 3610

Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

Bemerkungen

Info	Anwendung in Milch, Eis, Schokolade oder Biscuits zwischen 0.5-1.0% empfohlen.
------	--



Produktespezifikation: **Vanillepulver rein**

Artikel-Nr.: **3610**

Allergene:

	enthält keine enthalten	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gluten-Arten

- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Dinkel
- Kamut

Nuss-Arten

- Mandeln
- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse