



VM-85256-34V

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

P:OS INNOVATION GMBH
LUISENSTRASSE 1
59065 HAMM
DEUTSCHLAND

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Instant Cappuccino Kakaotr nkepulver
Handelsname : Typ Capp. mit Kakao x 2
Artikel : VM-85256-34V
Alternative Artikelnummer : 85256
Zolltarifnummer EU : 1806.9070 10

Zusammensetzung

Zucker; Molkenpulver (**Milch**); Instantkaffee 8,0%; Glukosesirup; ganz geh rtetes pflanzliches Fett (Kokosnuss); Mager**milch**pulver; Kakaopulver stark ent lt 3,0%; Salz; Stabilisator: E340; Trennmittel : E341

Lieferform

	EAN	Nettogewicht	Maße (lxbxh)
VE	7350022394643	0,500 KG	
KAR	27350022394647	5,000 KG	10x5x8 CM
Menge		0,5KG/VE	
Menge		0,5KG	
Menge		10st/VE	
Menge pro karton/sack/stück		10VE/KAR	
Menge pro Palette		36KAR/PAL	
Auftragsmenge 5 kg (oder ein Vielfaches hiervon)			

Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
VE	Sack	07-O
KAR	Karton	20-PAP

Chemische Grenzwerte

		Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 4 %	IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	4,8 % +/- 0,5	IOCCC14(1972)

Physikalische Grenzwerte

		Ref.Methode
VV (RAUMGEWICHT) UNGENUTZT	0,54 - 0,64 g/cm�3	IDF 134:2005
Dosierung in kalter Milch (g/200ml)	20	ACCORDING TO TASTE
Dosierung in kaltem Wasser (g/200ml)	22-25	ACCORDING TO TASTE
Dosierung in heißer Milch (g/200ml)	20	ACCORDING TO TASTE

Artikel : VM-85256-34V	für Kunden 49362
BC SE - MU K�ger�d - B�ketoftav�gen 23	
SE-268 77 KÅGERÖD - SCHWEDEN	10.01.2024 11:18:05
Tel.: Fax.:	p. 1 / 2



VM-85256-34V

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Physikalische Grenzwerte

		Ref.Methode
Dosierung in heißem Wasser (g/200ml)	22 - 25	ACCORDING TO TASTE

Mikrobiologische Grenzwerte

		Ref.Methode
GESAMTKEIMZAHL	max 10.000/g	ISO4833
HEFEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELPILZE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
KOLIFORME	max 10/g	ISO4832
E.COLI	nicht nachweisbar/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	nicht nachweisbar/25	ISO6579-1

Barry Callebaut arbeitet basierend auf der neuesten Version des ISO-Standards für Referenzmethoden, definiert auf der International Standard Organization Website <http://www.iso.org>.

Anstelle der Referenz-ISO-Standardmethoden werden auch alternative Verfahren gemäß der Validierung nach ISO 16140-Norm durch eine international anerkannte Körperschaft (z.B. AOAC, Microval, AFNOR) sowie eine ergänzende interne Validierungsstudie über Kakao- und Schokoladenmatrizen verwendet.

Lagerfähigkeit

18 Monat (e) nach dem Produktionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	397 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	74,8 g
GESAMTFETT	4,8 g	BALLASTSTOFFE	1,1 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	4,5 g	EIWEIß	6,5 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	80,4 g	SALZ	1,13 g

RM = Referenzmengen

Empfohlene Lagerbedingungen

Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.
Empfohlene Lagertemperatur: 12 - 20 °C

Koscher-Zertifizierung

Kosher : Keine

Ausgedruckt am 10.01.2024 für Kunden P:OS INNOVATION GMBH

Simon Joscelyne

Artikel : VM-85256-34V	für Kunden 49362
BC SE - MU Kågeröd - Böketoftavägen 23	
SE-268 77 KÅGERÖD - SCHWEDEN	10.01.2024 11:18:05
Tel.: Fax.:	p. 2 / 2