

PCO Artikelpass

Datum: 05.02.2018

Diese Produktinformation widerruft und erneuert alle vorangegangenen Informationen über dieses Produkt.

Artikelnummer	1120004
Produkt Beschreibung	Kokosfett salzig Bag in the Box 15 kg
Artikelnummer	1120018
Produkt Beschreibung	Kokosfett salzig Eimer 20 l

1. Zutaten Kokosfett, natürliches Aroma, Farbstoff: Beta Carotin

2. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g	Energie in kJ/ kcal pro 100g	3700 kJ/ 900 kcal
	Fett (g)	100 g
	davon gesättigte Fettsäuren (g)	91 g
	davon einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	7,0 g
	davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	2,0 g
	Kohlenhydrate (g)	0 g
	davon Zucker (g)	0 g
	Ballaststoffe (g)	0 g
	Eiweiß (g)	0 g
	Salz (g)	0 g

3. Verkehrsbezeichnung Fett für Popcornherstellung

3.1 Chemische Daten	Feuchtigkeit	
----------------------------	--------------	--

3.2 Sensorischer Parameter	Aussehen	orange-rot
	Geruch	leichter Buttergeruch
	Geschmack	leicher Buttergeschmack, ohne Fremdgeschmack, fettig
	Konsistenz	schmalzweich

3.3 Mikrobiologische Daten	Gesamtkeimzahl	<1.000 KBE/g
	Salmonellen	neg/25 g
	Hefen	<100 KBE/g
	Schimmel	<100 KBE/g
	Enterobacteriaceae	<100 KBE/g
	E.-coli	<10 KBE/g

4. Allergene		enthalten:
	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein



	Wohlgeschmeckte und Weichtiererzeugnisse	Nein	
	Eier und Eiererzeugnisse	Nein	
	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	www.pco-group.com
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	info@pco-group.com
	Sojabohnen und Sojaerzeugnisse	Nein	
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	
	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)	Nein	
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	
	Senf und Senferzeugnisse	Nein	
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	
	Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10mg/l)	Nein	
	Lupinen und Lupinerzeugnisse	Nein	

5. Mindesthaltbarkeit /Lagerung	MHD ab Herstellung	12 Monate
	Restlaufzeit	4 Wochen
	Lagerbedingungen	10 - 18°C
	MHD nach Öffnung	

6. Logistik	1120004	Einheit pro Beutel	15 kg
		Beutel pro Karton	1
		Karton pro Palette	40
	1120018	Einheit pro Eimer (Metaldose)	20 l
		Eimer pro Palette	33

7. Geeignet für spezielle Ernährung	für Vegetarier	Ja
	für Veganer	Ja

8. Sonstiges	freie Fettsäuren	max. 0,1 %
	Peroxidzahl	max. 1 meq O ₂ /kg
	Steigschmelzpunkt	23 - 25°C