PCO Group GmbH
Hupfleitenweg 10 - 82467 Garmisch-P. - Tel. +49 8821 950 10
Holmer Berg 15-17 - 23942 Dassow - Tel. +49 38826 829 0

www.pco-group.com
info@pco-group.com

PCO Artikelpass

Datum: 01.01.2024

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

Artikelnummer	5530213
Artikelbezeichnung	Fritten

1. Zutaten	Glukosesirup, Zucker, Gelatine, Wasser, Säureregulator: E330; Feuchthaltemittel: E420; natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen, Farbstoff: E100, Kokosöl

2. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g	Energie in kJ/ kcal pro 100g	1417 kJ/ 333 kcal
	Fett (g)	0,0 g
	davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0 g
	Kohlenhydrate (g)	77,2 g
	davon Zucker (g)	43,7 g
	Ballaststoffe (g)	0,0 g
	Eiweiß (g)	5,3 g
	Salz (g)	0,03 g

3. Verkehrsbezeichnung	Süßwaren	

3.1 Chemische Daten	Feuchtigkeit	

3.2 Sensorischer Parameter	Aussehen	Fritten, gelb, gezuckert
	Geruch	arteigen
	Geschmack	Zitrone
	Konsistenz	weich, elastisch

3.3 Mikrobiologische Daten	Gesamtkeimzahl	
	Salmonellen	
	Hefen	
	Schimmel	
	Enterobacteriaceae	
	E.-coli	

PCO Group GmbH
Hupfleitenweg 10 - 82467 Garmisch-P. - Tel. +49 8821 950 10
Holmer Berg 15-17 - 23942 Dassow - Tel. +49 38826 829 0

www.pco-group.com
info@pco-group.com

4. Allergene		enthalten:
	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein
	Eier und Eiererzeugnisse	Nein
	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
	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 Lupinenerzeugnisse	Nein

5. Mindesthaltbarkeit /Lagerung	MHD ab Herstellung	18 Monate
	Restlaufzeit	4 Wochen
	Lagerbedingungen	kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen, Temperatur 5-25°C, Luftfeuchtigkeit max. 75%
	Verbrauch nach Öffnung	

6. Logistik	Einheit pro Box	2 kg
	Boxen pro Palette	96

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

8. Sonstiges	