

PCO Artikelpass

Datum: 05.12.2023

Diese Produktinformation wird erneuert alle vorangegangenen Informationen über dieses Produkt.

Artikelnummer	8150002
Artikelbezeichnung	Kesselpopcorn Caramel vakuumiert, 6,5 kg ~ 90 L
Artikelnummer	8150008
Artikelbezeichnung	Kesselpopcorn Caramel, 50 g Beutel
Artikelnummer	8150010
Artikelbezeichnung	Kesselpopcorn Caramel, 16x50g Beutel/Karton
Artikelnummer	8150022
Artikelbezeichnung	Kesselpopcorn Caramel vakuumiert, 98 L

1. Zutaten	Mais 54,5%, Karamellgeschmacksleitung 27,5% (Zucker, Aromen, Farbstoff: E150a; Massepulver, Salz, Emulgator: E322; Farbstoff: E160a), Rapsöl 18%.
-------------------	---

2. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g	Energie in kJ/ kcal pro 100g	2083 kJ/ 498 kcal
	Fett (g)	24,0 g
	davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,7 g
	Kohlenhydrate (g)	62,0 g
	davon Zucker (g)	23,0 g
	Ballaststoffe (g)	6,2 g
	Eiweiß (g)	5,5 g
	Salz (g)	0,3 g

3. Verkehrsbezeichnung	Popcorn mit Karamellgeschmack
-------------------------------	-------------------------------

3.1 Chemische Daten	Feuchtigkeit	

3.2 Sensorische Parameter	Aussehen	hell bis dunkelbraun
	Geruch	typisch für Popcorn, nach karamell
	Geschmack	Karamell
	Konsistenz	knusprig, weich

3.3 Mikrobiologische Daten	Gesamtkeimzahl	<10 ⁵ cfu/g
	Salmonellen	neg in 25g
	E. Coli	neg in 1g
	Enterobacteriaceae	<10 cfu/g
	Staphylococcus Aureus	neg in 1g

4. Allergene	enthalten:	
	Glutenhaltiges Getreide sow ie 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 sow ie 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	5 Monate
	Restlaufzeit	4 Wochen
	Lagerbedingungen	kühl und trocken lagern, vor Sonnenlicht schützen
	Verbrauch nach Öffnung	
6. Logistik	Einheit pro Beutel	50 g
	Einheit pro Beutel	50 g
81500010	Beutel pro Karton	16 x 50 g
	Kartons pro Palette	56
7. Geeignet für spezielle Ernährung	für Vegetarier	Ja
	für Veganer	
8. Sonstiges		
9. GMO	Produkt enthält keine genetisch modifizierten Organismen und enthält keine Substanzen, die von gentisch modifizierten Organismen kommen.	