



Produktspecificatie

KESSKO MARSEPEIN 67/33

KOMPLET Benelux GmbH

Lampertskaul 10

L – 9952 DRINKLANGE

Tel. : +352/99 76 39

Fax : +352/97 80 24

www.kompletbenelux.com – info@kompletbenelux.com

Artikelnummer : **19070.01**

Pagina 1 van 2

Sensoriek

Geur: puur, geen vreemde geur
Smaak: fijn, zoet naar amandelen
Consistentie: stevig
Kleur: ivoorkleuren
Uiterlijk: rechthoekige blok

Verpakking

6,25 kg Doos met PE-folie aan de binnenkant

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid (maanden): 9
Optimale bewaaromstandigheden: koel, droog en gesloten

Ingrediëntenlijst

Ingrediënten met * = bio; allergene ingrediënten in HOOFDLETTERS;
Volgorde bij aroma's volgens de aroma-VO

Suiker
AMANDELEN
Water
Invertsuikerstroop
Glucosestroop
Invertase

Allergenen

*volgens bijlage IIA EU-VO 1169/2011
(aangegeven wat van toepassing is)*

gluten
krab
ei
vis
pinda
soja
melk
noot/amandel
selderij
mosterd
sesam
SO₂ > 10 ppm
lupine
weekdieren

Sporen: - Kan sporen van noten bevatten



Produktspecificatie

KESSKO MARSEPEIN 67/33

KOMPLET Benelux GmbH

Lampertskaul 10

L – 9952 DRINKLANGE

Tel. : +352/99 76 39

Fax : +352/97 80 24

www.kompletbenelux.com – info@kompletbenelux.com

Code produit : **19070.01**

Pagina 2 van 2

Aanwijzingen

- Geen verplichte etikettering in de zin van VO 1829/2003 en 1830/2003 (Gentechniek)
- Komt overeen met de VO inzake verontreinigingen in levensmiddelen (EG) nr. 1881/2006

Gebruiksaanwijzing

- Marsepein om figuren te vormen en te bakken.

Aanbevolen dosering:

Voedingswaarden gemiddelde waarden

(per 100g/100 ml)

Energie (kJ):	1881
Energie (kcal):	449
Vetten (g):	20,2
- waarvan verzadigde vetten (g):	1,5
Koolhydraten (g):	57,8
- waarvan suikers (g):	55,5
Vezels (g):	3,6
Eiwitten (g):	7,1
Zout (g):	0,005

Verdere voedingswaarde-informatie

Zetmeel (g):	0
Meerwaardige alcoholen (g):	0
Enkelvoudig onverzadigde vetten (g):	12,7
Meervoudig onverzadigde vetten (g):	3,4
Transvetten (g):	< 0,2
Natrium (mg):	2
Cholesterol (mg):	0
Alcoholgehalte (g):	0

relevant.

Microbiologische gegevens

	Richtwaarde [KBE/g]	Methode
Totaal aantal kiemen	50.000	Plate Count Agar, 30°C, 2 d
Gisten	100	YGC-Agar, 25°C, 5 d
Schimmels	100	YGC-Agar, 25°C, 5 d
Enterobacteriaceae	100	VRBD-Agar, 37°C, 1 d

Actieve bestanddelen

Melkvet (%):
Cacaoboter (%):
Totaal aantal droge cacaobestanddelen (%):
Vetvrije droge cacaobestanddelen (%):
Vruchtgehalte (%):

Niet weergegeven waarden zijn niet beschikbaar resp. niet