



Produktspecificatie

KESSKO TIRAMISUMOUSSE

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 : **19076.01**

Pagina 1 van 2

Sensoriek

Geur: zoet, geen vreemde geur
Smaak: zurig zoet
Consistentie: poeder
Kleur: wit met donkere punten
Uiterlijk:

Verpakking

3 kg in PP-emmer

Intrastat code

21069098

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid (maanden): 24
Optimale bewaaromstandigheden: koel, droog en gesloten

Ingrediëntenlijst

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

Suiker
MASCARPONEPOEDER
WEIPRODUCT
Gelatine
Aroma
Gemodificeerd zetmeel
MELKEIWIT
MAGERE MELKPOEDER
Kleurend plantenconcentraat (saffloer, citroen)
Instantkoffie
Zout

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

Stand : 12.05.2021



Sporen: - Kan sporen van noten/amandelen, soja, ei en granen die gluten bevatten.

Produktspecificatie

KESSKO TIRAMISUMOUSSE

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 : **19076.01**

Pagina 2 van 2

Aanwijzingen

- Geen verplichte etikettering in de zin van VO 1829/2003 en 1830/2003 (Gentechniek)
- met runder gelatine van L 2161/MHD 23.05.18

Gebruiksaanwijzing

Basisrecept: 200 g Tiramisumousse, 250 g water, 1000 g opgeklopte, ongezoete room

Voedingswaarden gemiddelde waarden

(per 100g/100 ml)

Energie (kJ):	1850
Energie (kcal):	439
Vetten (g):	11,5
- waarvan verzadigde vetten (g):	6,9
Koolhydraten (g):	74,2
- waarvan suikers (g):	71,6
Vezels (g):	0,1
Eiwitten (g):	9,6
Zout (g):	0,550

Verdere voedingswaarde-informatie

Zetmeel (g):	
Meerwaardige alcoholen (g):	0
Enkelvoudig onverzadigde vetten (g):	3,3
Meervoudig onverzadigde vetten (g):	0,4
Transvetten (g):	0,5
Natrium (mg):	220
Cholesterol (mg):	30
Alcoholgehalte (g):	0

Microbiologische gegevens

	Richtwaarde [KBE/g]	Methode
Totaal aantal kiemen	20.000	ASU L 00.00-88 /PCA /30°C /72h
Gisten	100	ASU L 01.00-37 /YGC /25°C /72-96
Schimmels	100	ASU L 01.00-37 /YGC /25°C /72-96
Enterobacteriaceae	50	ASU L 00.00-133/2 /VRBD /37°C /2

Actieve bestanddelen

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

Niet weergegeven waarden zijn niet beschikbaar resp. niet relevant.