



Produktspecificatie

KESSKO STRACCIATELLAMOUSSE

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 : **19090.01**

Pagina 1 van 2

Omschrijving	Poedervormige premix voor stracciatellaroom
Sensoriek	Geur: licht chocoladeachtig Smaak: afgerond met chocolade Consistentie: vloeibaar poeder Kleur: wit Uiterlijk: wit met donkere stukjes
Verpakking	3 kg PP-emmer
Intrastcode	18062095
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 Chocolade (suiker, cacaomassa, cacaoboter, emulgator SOJALECITHINE) Gelatine (runds) Fructose Zetmeel EIDOOIER, gedroogd Aroma Zout

Allergenen

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

gluten	<input type="checkbox"/>
krab	<input type="checkbox"/>
ei	<input checked="" type="checkbox"/>
vis	<input type="checkbox"/>
pinda	<input type="checkbox"/>
soja	<input checked="" type="checkbox"/>
melk	<input checked="" type="checkbox"/>
noot/amandel	<input type="checkbox"/>
selderij	<input type="checkbox"/>
mosterd	<input type="checkbox"/>
sesam	<input type="checkbox"/>
SO ₂ > 10 ppm	<input type="checkbox"/>
lupine	<input type="checkbox"/>
weekdieren	<input type="checkbox"/>

Sporen: - Kan sporen van noten/amandelen, melk en glutenhaltende granen bevatten

Stand : 12.05.2021



Produktspecificatie

KESSKO STRACCIATELLAMOUSSE

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 : **19090.01**

Pagina 2 van 2

Aanwijzingen

- Geen verplichte etikettering in de zin van VO 1829/2003 en 1830/2003 (Gentechniek)

Gebruiksaanwijzing

Bereiding voor mousses en toppings met stracciatella.

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

Voedingswaarden gemiddelde waarden

(per 100g/100 ml)

Energie (kJ):	1798
Energie (kcal):	426
Vetten (g):	9,2
- waarvan verzadigde vetten (g):	5,2
Koolhydraten (g):	73,9
- waarvan suikers (g):	70,8
Vezels (g):	2,1
Eiwitten (g):	10,9
Zout (g):	0,285

Verdere voedingswaarde-informatie

Zetmeel (g):	2,6
Meerwaardige alcoholen (g):	0
Enkelvoudig onverzadigde vetten (g):	3,1
Meervoudig onverzadigde vetten (g):	0,4
Transvetten (g):	< 0,2
Natrium (mg):	114
Cholesterol (mg):	28
Alcoholgehalte (g):	

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.