## โ̧ Les Fruits 70\% Plum

| Stammdaten |  |
| :--- | :--- |
| Sachbezeichnung: | Fruchtzubereitung |
| BAKELS Artikelnummer: | 50577106 |
| Pistor Artikelnummer: | 18699 |
| GTIN-13: | 5414845030194 |
| Gebinde: | Kessel à 6 kg |
| Palettengrösse: | $100 \times 6 \mathrm{~kg} / 600 \mathrm{~kg}$ |
| Haltbarkeit ab Produktion: | 360 Tage |
| Lagerbedingungen: | $<20^{\circ} \mathrm{C} \quad$ / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65\% Luftfeuchtigkeit |
|  | nach dem Öffnen kühl lagern |

## Zusammensetzung

Zwetschgen (70\%), Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, Holunderbeerkonzentrat, natürliches Aroma, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat).

## Einsatzmöglichkeiten

$\checkmark$ Fruchtfüllung kann vielseitig eingesetzt werden:

- Torten
- Stückli / Stücksachen
- Tartes
- Schnitten / Muffins
- Patisserie
- Cremen / Mousse u.v.a.
$\rightarrow$ Verlangen Sie unsere RezeptVorschläge


## Produkteigenschaften

$\checkmark$ fixfertige Fruchtzubereitung, sofort einsatzbereit
$\checkmark$ einfache Herstellung von Produkten mit Fruchtfüllung mit gleichbleibender Qualität
$\checkmark$ angebrochener Kessel kann mehrere Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden
$\sqrt{ }$ Fruchtfüllung ist tiefkühl- und backstabil
$\checkmark$ hoher Fruchtanteil

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

| Beschreibung | pro 100g | Einheit |
| :---: | :---: | :---: |
| Energie | $\begin{aligned} & 476 \\ & 112 \end{aligned}$ | $\begin{array}{\|l\|} \hline \text { kJ } \\ \text { kcal } \end{array}$ |
| Fett, davon |  | g |
| gesättigte Fettsäuren (FS) |  | g |
| Kohlenhydrate, davon | 26.9 | g |
| Zucker | 22.1 | g |
| Eiweiss | 0.4 | g |
| Aschegehalt, davon |  | g |
| Salz |  | g |
| Natrium |  | g |
| Nahrungsfasern | 1.2 | g |
| Alkohol |  | g |
| Organische Säuren |  | g |
| Wasser | 71.5 |  |

## Sensorische Produkteigenschaften

| Aussehen | hellrot |
| :--- | :--- |
| Geruch | typisch (Zwetschge) |
| Geschmack | typisch (Zwetschge) |
| Textur | eingedickt |

## Mikrobiologie

| Beschreibung | Einheit | Limite |
| :--- | :---: | :---: |
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl | $\mathrm{KBE} / \mathrm{g}$ | $10^{\prime} 000$ |
| Enterobacteriaceae | $\mathrm{KBE} / \mathrm{g}$ | 10 |
| Staphylokokken (koagulase positiv) | $\mathrm{KBE} / \mathrm{g}$ | 10 |
| Salmonellen | $\mathrm{KBE} / \mathrm{g}$ | $\mathrm{nn} / 25 \mathrm{~g}$ |

## Allergene / Kreuzkontamination

| Beschreibung | enthalten <br> (zu deklarieren) <br> Ja |  | Nein |
| :--- | :---: | :---: | :---: |$\quad$ betroffene Zutat

(1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.
(2) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle: $\quad$ Ja $\boxtimes \quad$ Nein $\square$

## Angaben über Produktionsland und Konformität



