Chocolate Glaze

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Glasur
BAKELS Artikelnummer:	50403105
Pistor Artikelnummer:	18477
GTIN-13:	5414845031115
Gebinde:	Kessel à 5 kg
Palettengrösse:	120 x 5 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	365 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit nach dem Öffnen kühl lagern

Zusammensetzung

Glukosesirup, Wasser, Zucker, dunkle Schokoladencouverture 10.3% (min. 70.5% Kakaoanteil) [Kakaomasse, Zucker, fettreduziertes Kakaopulver, Emulgator (**Sojalecithin**), natürliches Vanillearoma], fettreduziertes Kakaopulver (9.3%), Feuchthaltemittel (Glycerol), Säureregulator (E575), Geliermittel (Pektin), Emulgator (**Sojalecithin**), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat).

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ zum Gelieren und Überziehen von Patisserie und Frucht- und Rahmtorten
- ✓ Verarbeitungshinweis:
  erwärmen auf 40 °C bis max. 45 °C

Produkteigenschaften

- ✓ kräftiger Schokoladegeschmack
- ✓ schöner Glanz
- ✓ wird nach der Anwendung schnittfest
- ✓ Lagerung von Torten und Patisserie im Tiefkühler möglich
- ✓ angebrochener Kessel kann mehrere Wochen im Kühlschrank gelagert werden

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1294 307	kJ kcal
Fett, davon	5.3	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	2.4	g
Kohlenhydrate, davon	59.5	g
Zucker	43.3	g
Eiweiss	2.8	g
Aschegehalt, davon		g
Salz	0.256	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	4.7	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	27.7	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	braun
Geruch	typisch nach Schokolade
Geschmack	typisch nach Schokolade
Textur	pastös

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10'000
Salmonellen	KBE/g	nn/25g
Schimmel	KBE/g	100
Hefen	KBE/g	500

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren) Ja	Nein	betroffene Zutat
Glutenhaltige Getreide (Derivate)(1)	☐	☒	
Milch (Derivate)	☐	☒	
Eier (Derivate)	☐	☒	
Fische (Derivate)	☐	☒	
Krebstiere (Derivate)	☐	☒	
Sojabohnen (Derivate)	☒	☐	Sojalecithin
Hartschalenobst (Nüsse)(2) (Derivate)	☐	☒	
Erdnüsse (Derivate)	☐	☒	
Sesamsamen (Derivate)	☐	☒	
Sellerie (Derivate)	☐	☒	
Senf (Derivate)	☐	☒	
Weichtiere (Derivate)	☐	☒	
Lupinen (Derivate)	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfite	☐	☒	

(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:	Ja ☒	Nein ☐

Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Belgien
Vegetarismus	☐ lacto-vegetarisch ☐ ovo-lacto-vegetarisch ☐ ovo-vegetarisch ☒ vegan
Bio-Zertifizierung	
Bestätigung	Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere bezüglich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, Allergenen sowie Rückständen und Fremdstoffen. Für die Produktion werden weder gentechnisch veränderte noch mit Gamma-Strahlen behandelte Rohstoffe verwendet. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Zielland liegt beim Kunden.
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift
Sabrina Lehnherr
Digital unterschrieben von Sabrina Lehnherr
Datum: 2022.01.04 10:41:17 +01'00'