

 **GRAZIELLA C Deluxe****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Kaltcremepulver
BAKELS Artikelnummer:	50441109
Pistor Artikelnummer:	18582
GTIN-13:	7630019604192
Gebinde:	Sack à 10 kg
Palettengrösse:	50 x 10 kg / 500 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	240 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, getrockneter Glukosesirup, Kartoffeleiweiss, Kartoffelstärke, Karottensaftkonzentrat, natürliches Vanillearoma, Vanillesamen.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ ersetzt abgekochte Vanillecreme
- ✓ zum Füllen von Patisserie (z.B. Cornets)
- ✓ zum Backen (z.B. Vanillebrötli, Plunder)
- ✓ mit Rahm verfeinert als Diplomatcreme (für Cremeschnitten) u.v.a.

Produkteigenschaften

- ✓ einfache, sichere und schnelle Zubereitung
- ✓ schmeckt wie selbst gekocht
- ✓ mit Vanillesamen
- ✓ Creme ist back-, säure- und gefrierstabil
- ✓ beliebig aromatisierbar (mit Früchten, Aromen, Spirituosen)
- ✓ hygienisch einwandfreie Creme (Abkühlprozess entfällt)
- ✓ ohne Palmöl

Dosierung

450 - 500 g pro Liter Wasser

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1683 398	kJ kcal
Fett, davon	3.5	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	2.4	g
Kohlenhydrate, davon	83.6	g
Zucker	56.9	g
Eiweiss	7.5	g
Aschegehalt, davon		g
Salz	0.3	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	0.1	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	3.1	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	hellgelb, homogen, mit schwarzen Punkten
Geruch	frisch, nach Vanille
Geschmack	nach Vanille, süss
Textur	pulverförmig

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	10
Staphylokokken (koagulase positiv)	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver, Vollmilchpulver
Eier (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(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	Schweiz	
Vegetarismus	<input checked="" type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> 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: 2023.06.21
 15:45:11 +02'00'

 **GRAZIELLA C Deluxe****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Kaltcremepulver	
BAKELS Artikelnummer:	50441101	
Pistor Artikelnummer:	18644	
GTIN-13:	7630019600682	
Gebinde:	Sack à 2 kg	
Palettengrösse:	192 x 2 kg / 384 kg	
Haltbarkeit ab Produktion:	240 Tage	
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit	

Zusammensetzung

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, getrockneter Glukosesirup, Kartoffeleiweiss, Kartoffelstärke, Karottensaftkonzentrat, natürliches Vanillearoma, Vanillesamen.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ ersetzt abgekochte Vanillecreme
- ✓ zum Füllen von Patisserie (z.B. Cornets)
- ✓ zum Backen (z.B. Vanillebrötli, Plunder)
- ✓ mit Rahm verfeinert als Diplomatcreme (für Cremeschnitten) u.v.a.

Produkteigenschaften

- ✓ einfache, sichere und schnelle Zubereitung
- ✓ schmeckt wie selbst gekocht
- ✓ mit Vanillesamen
- ✓ Creme ist back-, säure- und gefrierstabil
- ✓ beliebig aromatisierbar (mit Früchten, Aromen, Spirituosen)
- ✓ hygienisch einwandfreie Creme (Abkühlprozess entfällt)
- ✓ ohne Palmöl

Dosierung

450 - 500 g pro Liter Wasser

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1683 398	kJ kcal
Fett, davon	3.5	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	2.4	g
Kohlenhydrate, davon	83.6	g
Zucker	56.9	g
Eiweiss	7.5	g
Aschegehalt, davon		g
Salz	0.3	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	0.1	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	3.1	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	hellgelb, homogen, mit schwarzen Punkten
Geruch	frisch, nach Vanille
Geschmack	nach Vanille, süss
Textur	pulverförmig

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	10
Staphylokokken (koagulase positiv)	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver, Vollmilchpulver
Eier (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(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	Schweiz	
Vegetarismus	<input checked="" type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> 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: 2023.06.21
 15:43:18 +02'00'