

INFORMACIJE O IZDELKU

Ime izdelka: **P13CIO ČOKOLADNI CVETOV IZ TEMNE ČOKOLADE**

POLPROIZVOD ZA PROFESIONALNO UPORABO V SLADOLENDARSTVU IN SLAŠČIČARSTVU

SESTAVINE: sladkor, kakavova pasta, kakavovo maslo, emulgator: SOJIN lecitin.

Premer cvetov: 36mm

GSO označeni skladno z regulativami 2003/1829/EC in 2003/1830/EC.

Izdelek ni obdelan z ioniziranim sevanjem.

PAKIRANJE: 1kg kartonasta škatla | 250 kos

ROK UPORABE: 16 mesecev v suhem in hladnem prostoru (max 20°C)

TIPIČNE VREDNOSTI:

Skupno število aerobnih bakterij.....manj kot 5000 UFC/g

Staphylococcus aureus manj kot 10 UFC/g

Koliformne bakterije v 0,1g..... manj kot 10 UFC/g

Salmonela v 25g odsotna

Listeria monocytogenes v 1g odsotna

Plesni manj kot 100 UFC/g

Kvasovke manj kot 100 UFC/g

Enterobakterije odsotne

HRANILNA VREDNOST (za 100g)

ENERGIJA	2191/525kJ/ kcal
MAŠČOBE	32,9g
OD KATERIH NASIČENE	20,1g
OGLJIKOVI HIDRATI	51,2g
OD KATERIH SLADKORJI	48,5g
BELJAKOVINE	5,9g
SOL (Na x 2.5)	0,06g

ALERGENI

ARAŠIDI	-
ŽITARICE KI VSEBUJEJO GLUTEN	-
RAKI	-
MLEKO	TR
BOB	-
OREŠČKI	TR
MEHKUŽCI	-
RIBE	-
ZELENA	-
GORČICA	-
SEZAMOVA SEMENA	-
SOJA	+
ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFITI (10 mg / kg)	-
JAJCA	-

• = ne vsebuje

+ = vsebuje

TR = možne sledi