



Datenblatt

Artikelnummer: 2510
Produkt: Patisserie Margarine «Joyce» oP

28.08.2019

Produktbeschreibung

Handelsname: Patisserie Margarine «Joyce» oP
Sachbezeichnung: Margarine 80% Fett
Verwendungszweck: Margarine für die gewerbliche Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen mit sehr gutem butterartigen Abschmelzverhalten. Durch Verwendung von Spezialemligatoren mit sehr hohem und raschem Aufschlag und sehr guter Stabilität. Daher ausgezeichnet geeignet zur Herstellung von Füll- und Dekorcremen und leichten Massen. Als Fettbasis zur Herstellung von flüssigen pflanzlichen Schlagcremes mit gutem Aufschlag und Stabilität geeignet. Ohne Palmölprodukte hergestellt.
Dosierung: je nach Anwendung

Zutaten

Pflanzliche Öle und Fette (Kokos gehärtet; Kokos; Raps; Raps gehärtet; Sonnenblume; in veränderlichen Gewichtsanteilen) Wasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Speisesalz, Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma, Farbstoff Carotin

Rechtlicher Status / Status GMO

Das Produkt und die Verpackung entsprechen den geltenden europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union sowie dem Schweizerischem Lebensmittelrecht.

Das oben angeführte Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig

Allergene Daten (gemäss VO (EU) Nr. 1169/2011)

Allergene	Enthält ... (als Zutat“	„Enthält Spuren von...“	„Frei von...“
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse		-	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		-	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		-	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		-	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		-	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		-	
Schwefeldioxid und Sulphite (>10 mg/kg oder 10mg/l)		-	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		-	

Geeignet für glutenfreie Ernährung	Ja	Geeignet für lactosefreie Ernährung	Ja
Geeignet für vegane Ernährung	Ja	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja

GVO / Bestrahlung

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?	Nein
Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandeln wurden?	Nein
Enthält das Endprodukt Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen welche gentechnisch verändert wurden?	Nein

Artikelnummer: 2510
Produkt: Patisserie Margarine «Joyce» oP

Nährwertdeklarationen (gemäss VO (EU) Nr. 1169/2011)

Bezeichnung	Einheit	Wert
Brennwert	kJ/100g	2960
Brennwert	kcal/100g	720
Fett	g/100g	80
Gesättigte Fettsäuren	g/100g	61
Kohlenhydrate	g/100g	0
Zucker	g/100g	0
Ballaststoffe	g/100g	0
Eiweiss	g/100	0
Salz (Na x 2.5)	g/100g	0.10

Angaben (ausserhalb VO (EU) Nr. 1169/2011)

Bezeichnung	Einheit	Wert
Wasser	g/100g	19.9%
Trans-Fettsäuren	g/100g	
Broteinheiten	BE/100g	

Weitere Informationen

Verpackung	Abmessung (cm)	EAN-Code
Riegel zu 2.5 kg in Kunststoffolie (PE)	L 32.0 x B 8.5 x H 10.0	
Karton: 4 x 2.5 kg = 10 kg	L 32.8 x B 21.5 x H 16.5	7640117649575
Palette: 72 x 10 = 720 kg	L 120 x B 80 x H 114	
+ ca. 20 kg Paletten Gewicht	inkl. 15 cm Paletten Höhe	
Zolltarifnummer	1517.1068	

Hergestellt in: Österreich

Vertrieben durch: backaldrin Suisse AG, Neumühlestr. 40, 8406 Winterthur

Mindesthaltbarkeit: Gemäß Angabe auf der Verpackung, (ab Produktion 150 Tage)

Lagerbedingungen: Kühl und trocken lagern (max. 16°C)

Produktehandling: Verpackung nach der Entnahme schließen!

Allgemeine Hinweise

Erzeugt gemäß den Regelungen LMSVG 2006 i.d.g.f., den einschlägigen Verordnungen, dem österr. Lebensmittelkodex und den Regulativen der EU. Die angegebenen Werte sind Richtwerte und können natürlichen Schwankungen unterliegen. Rezepturänderung vorbehalten. Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, Schutzrechte etc. selber verantwortlich. Unterliegt nicht dem automatischen Änderungsdienst.

Version 003