

# Produktespezifikation



TM30E Cara-Molla

---

<b>1. Artikel-Nr.</b>	TM30E
<b>Artikelbezeichnung</b>	Cara-Molla Rahmcaramel Crème
<b>EAN Code</b>	<del>761132607307</del> <b>#Alom?</b> 761132607307
<b>Zolltarif-Nr.</b>	2106.9066

---

<b>2. Beschreibung</b>	Rahm-Caramel-Crème, gebrauchsfertig
------------------------	-------------------------------------

---

<b>3. Verwendung</b>	Für Praline-Intérieurs, Spezialitäten, Konfekt und Patisserie., Bündner Nusstorten, Glacen, Crèmes etc.
----------------------	---

---

<b>4. Verarbeitung</b>	
------------------------	--

---

<b>5. Eigenschaften</b>	Sehr weiche Crème
-------------------------	-------------------

---

<b>6. Besondere Merkmale</b>	Auch im 12 kg Kessel unter der Nr. TM31E erhältlich
------------------------------	---

---

<b>7. Verkaufseinheit</b>	Pail in Box à 5.500 kg (1 x 5.500 kg)
Nettogewicht	5.500 kg
Bruttogewicht	6.000 kg
Volumen	0.012 m3

---

<b>8. Verkaufseinheiten pro Palett-Lage</b>	15
<b>9. Verkaufseinheiten pro Palett</b>	75

---

<b>10. Mindest Bestellmenge</b>	1 Pail in Box
<b>11. Lieferfrist in Tage</b>	7

---

<b>12. Haltbarkeit ab Produktion in Tagen</b>	270
<b>Haltbarkeit ab Lieferung in Tagen</b>	180

---

<b>13. Lagerbedingungen</b>	Kühl und trocken / Unter 18°C
-----------------------------	-------------------------------

---

<b>14. Deklaration</b>	Zucker Wasser Rahmpulver Feuchthaltemittel (E420: Sorbit) Speisesalz Vanille-Extrakt
------------------------	---

Kann Spuren enthalten von: Milch (einschl. Laktose)

TM30E Cara-Molla

## 15. Nährwert pro 100g (gerechnet)

Energiewert kJ	1520	kJ
Energiewert kcal	361	kcal
Fett	11.1	g
davon gesättigte Fettsäuren	7.8	g
Kohlenhydrate	63.0	g
Kohlenhydrate inkl. Nahrungsfasern	63.0	g
davon Zuckerarten	56.7	g
Nahrungsfasern	0.0	g
Eiweiss	2.2	g
Salz	0.1	g

## 16. Sensorische Beschreibung

Farbe	braun, ähnlich Pantone 1615C
Geschmack Beschreibung	typisch Caramel mit Rahmnote
Form 1	zähflüssige, homogene Masse

## 17. Physikalische Kennzahlen (Soll- bzw. Grenzwerte)

	min.		max.
Refraktion (20°C)	78	-	80 Brix
Fliess-Eigenschaft (40°-42°C / 15 Sek.)	95	-	145 mm

## 18. Mikrobiologische Kennzahlen (Grenzwerte)

Aerobe mesophile Keime (GKZ) KBE/g	<	5'000
Enterobacteriaceae KBE/g	<	100
Escherichia coli KBE/g	<	0
Hefen KBE/g	<	100
Schimmelpilze KBE/g	<	100
Staphylococcus aureus KBE/g	<	100
Salmonellen KBE/25 g	<	0

## 19. Allgemeines

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes.

## 20. Auskunft

<b>Max Felchlin AG</b>	Tel.	++41 (0)41 819 65 65
Bahnhofstrasse 63	Fax	++41 (0)41 819 65 70
Postfach 149	E-Mail	<a href="mailto:verkauf@felchlin.com">verkauf@felchlin.com</a>
CH-6431 Schwyz		<a href="mailto:export@felchlin.com">export@felchlin.com</a>
Switzerland	Internet	<a href="http://www.felchlin.com">www.felchlin.com</a>

Dieses Formular ist elektronisch hergestellt und ohne Unterschrift gültig.

<b>Ernährungsfakten</b>		<b>TM30</b>
Portionsgrösse 1 St. (g)		(100g)
Portionsgrösse pro Behältnis		55
<b>Menge pro Portion</b>		
<b>Kalorien</b>	361	Kalorien von Fett 100
<b>% Täglicher Wert *</b>		
<b>Total Fett</b>	11.1g	17.1%
Gesättigtes Fett	7.8g	39.0%
Trans-Fettsäuren	0.7g	
<b>Cholesterin</b>	40.6mg	13.5%
<b>Natrium</b>	53.4mg	2.2%
<b>Total Kohlenhydrate</b>	63.0g	21.0%
Nahrungsfasern	0.0g	0.0%
Zuckerarten	56.7g	
<b>Eiweiss</b>	2.2g	
Vitamin A		5.7%
Vitamin C		1.0%
Kalzium		7.7%
Eisen		0.1%

\* Prozentwerte bei der Aufnahme von 2000 Kalorien pro Tag.  
Ihre täglichen Werte können abhängig von Ihrem Kalorienbedarf höher oder niedriger sein.

TM30E Cara-Molla  
Rahmcaramel Crème