



Produktspecificatie

KESSKO Brésilienne « Hazelnoot »

KOMPLET Benelux GmbH

Lampertskaul 10

L – 9952 DRINKLANGE

Tel. : +352/99 76 39

Fax : +352/97 80 24

www.kompletbenelux.com – info@kompletbenelux.com

Artikelnummer : **19080.01**

Pagina 1 van 2

Sensoriek

Geur:	lichte en geroosterde hazelnooten
Smaak:	fijne, zoete notensmaak
Consistentie:	brokkelig, niet hygroscopisch
Kleur:	lichtbruin
Uiterlijk:	kleine stukjes

Verpakking Bruttogewicht Intrastat code EAN

PP-emmer van 6,25 kg
6,59 kg
20081919
5453000580808

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid (maanden): 6
Optimale bewaaromstandigheden: koel, droog en gesloten

Ingrediëntenlijst

Ingrediënten met * = bio; allergene ingrediënten in HOOFDLETTERS;
Volgorde bij aroma's volgens de aroma-VO

Suiker
HAZELNOTEN
Karamelstroop
Glucosestroop

Allergenen

*volgens bijlage Iia EU-VO 1169/2011
(aangegeven wat van toepassing is)*

gluten	☐
krab	☐
ei	☐
vis	☐
pinda	☐
soja	☐
melk	☐
noot/amandel	☒
selderij	☐
mosterd	☐
sesam	☐
SO ₂ > 10 ppm	☐
lupine	☐
weekdieren	☐

Sporen: - Kan sporen van andere noten /amandelen bevatten



Produktspecificatie

KESSKO Brésilienne « Hazelnoot »

KOMPLET Benelux GmbH

Lampertskaul 10

L – 9952 DRINKLANGE

Tel. : +352/99 76 39

Fax : +352/97 80 24

www.kompletbenelux.com – info@kompletbenelux.com

Code produit : **19080.01**

Pagina 2 van 2

Aanwijzingen

- Quid: 22% hazelnooten
- Geen verplichte etikettering in de zin van VO 1829/2003 en 1830/2003 (Gentechniek)
- Komt overeen met de VO inzake verontreinigingen in levensmiddelen (EG) nr. 1831/2006

Gebruiksaanwijzing

Uitstekend geschikt als decor voor ijsspecialiteiten

Aanbevolen dosering:

Voedingswaarden gemiddelde waarden (per 100g/100 ml)

Energie (kJ):	1809
Energie (kcal):	430
Vetten (g):	13,4
- waarvan verzadigde vetten (g):	1,0
Koolhydraten (g):	73,9
- waarvan suikers (g):	72,2
Vezels (g):	1,5
Eiwitten (g):	2,6
Zout (g):	0,003

Verdere voedingswaarde-informatie

Zetmeel (g):	0,6
Meerwaardige alcoholen (g):	0
Enkelvoudig onverzadigde vetten (g):	10,1
Meervoudig onverzadigde vetten (g):	1,8
Transvetten (g):	< 0,2
Natrium (mg):	1
Cholesterol (mg):	0
Alcoholgehalte (g):	0

Microbiologische gegevens

	Richtwaarde	Methode
	[KBE/g]	
Totaal aantal kiemen	5.000	ASU L 00.00-88 /PCA /30°C /72h
Gisten	100	ASU L 01.00-37 /YGC /25°C /72-96
Schimmels	100	ASU L 01.00-37 /YGC /25°C /72-96
Enterobacteriaceae	50	ASU L 00.00-133/2 /VRBD /37°C /2

Actieve bestanddelen

Melkvet (%):
Cacaoboter (%):
Totaal aantal droge cacaobestanddelen (%):
Vetvrije droge cacaobestanddelen (%):
Vruchtgehalte (%):

Niet weergegeven waarden zijn niet beschikbaar resp. niet relevant.