

Dawn Fond Neutraal 2,5 kg zak

Dawn Foods



Dawn Fond Neutraal



EAN:
4012447361923 (CE)
4012447028635 (HE)

Numéro d'article: 2.03030.114
MC: NL

description

Neutrale slagroomstabilisator

Neutrale Slagroomstabilisator met natuurlijk aroma.

Origine

Pays d'origine: Allemagne

Appellation légale: Neutrale slagroomstabilisator met natuurlijk aroma.

Ingrédients

75% glucose, 15% suiker, 10% gelatine, zout, natuurlijk vanille aroma met andere natuurlijke aromastoffen
sans OGM: Oui
Ionisation: Non

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0
les céréales contenant du gluten	+/-	arachides	-
blé	+/-	soja	+/-
seigle	-	lait	+/-
orge	-	fruits à coque	+/-
avoine	-	amande	-
épautre	-	noisette	-
kamut	-	noix	-
crustacés	-	noix de cajou	-
oeufs	+/-	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-
		pistache	-
		noix de macadamia	-
		céleri	-
		moutarde	-
		sésame	-
		sulfites	-
		lupin	-
		mollusques	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	1574 / 370
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	83.2 g
dont sucres	83.2 g
Protéines	9.3 g
Sel	0.2 g

Poinçons & caractéristiques

Caractéristique	Réclamation sur l'étiquette	
Contient du boeuf	Oui	n.v.t
Halal	Oui	n.v.t
Contient du porc	Non	n.v.t

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Méthode de préparation

Aucune préparation nécessaire

Aromatiseren met DAWN Compound naar keuze en 1.000 g opgeklopte ongesuikerde slagroom doorspatelen en verder verwerken.

Dosage

200 g DAWN Fond Neutraal met 200 g water (ca. 20 °C) of vruchtensap mengen.

Paramètres sensoriques

Consistentie	poeder
Kleur	wit
Smaak	neutraal
Geur	typisch

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	frais / sec	18°C - 24°C	720 jour(s)

Remarque:

réception grossiste	frais / sec	18°C - 24°C	90 jour(s)
---------------------	-------------	-------------	------------

Remarque:

Remarque générale pour tous les conditions de conservation

Technique de conservation

Consignes d'usage sur l'étiquette

Consignes de conservation sur l'étiquette Koel en droog bewaren.

Type de date d'expiration

Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage

Logistique

Hierarchie logistique

unité de consommation - 4012447361923 - Dawn Fond Neutraal 2,5 kg zak

unité de vente - 4012447028635 - Dawn Fond Neutraal 2x2,5 kg doos

Détails logistiques

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Dawn Fond Neutraal 2,5 kg zak

unité de consommation

Nom d'article	Dawn Fond Neutraal 2,5 kg zak
Appellation courte	Dawn Fond Neutraal
EAN	4012447361923
Numéro d'article producteur	2.03030.114
Code Intrastat	21069098
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	sac (220mm x 100mm x 330mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	2.5 kg
Poids net	2.5 kg
Poids brut	2.528 kg
Poids net égoutté	
Nombre de pièces x poids par pièce (p.e. 70x65g)	1 x 2.5 kg
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	4012447028635
Numéro d'article producteur	2.03030.114
Emballage (L x l x H)	carton (256mm x 216mm x 257mm)
Poids net	5 kg
Poids brut	5.36 kg
Nombre d'unités dans cet emballage	2

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 1620mm)
Poids net	450 kg
Poids brut	482.4 kg
Nombre d'unités sur une palette	90
Nombre de boîtes par couche	15
Nombre de couches par palette	6

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Information de contact

Dawn Foods Germany GmbH

Service à la clientèle
www.dawnfoods.eu

Spécifications modifiées à 2022-05-31 par le producteur

v1.5.3 prodpp1711518dl2exly1ln4

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).