

Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Produktinformationen

Datum: 02.05.2017

Artikelnummer	74502
Artikelbezeichnung	Monin Sauce Dunkle Schokolade

2 Produktbeschreibung

Flüssige Dessertsauce mit intensives Schokoladenaroma,
geeignet für Vegetarier, Veganer und bei Glutenunverträglichkeit

Sensorische Merkmale

Aussehen, Struktur, Farbe:	Homogene, dickflüssige, dunkelbraune Sauce
Geschmack:	Charakteristisch nach dunkler Schokolade
Geruch:	Nach Schokolade

3 Zutatenliste

Zucker, Wasser, fettarmes Kakaopulver(11 %), Kakaomasse, Säuerungsmittel: E334, Aroma, Emulgator:
E471, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Salz.
Dunkle Schokoladen-Gehalt: mind. 20 %

4 Anwendungshinweis

Ideal für köstliche, heiße und kalte Kaffee-Spezialitäten, mit Milch, in Smoothies sowie als Dessertsauce für
Eis, Waffeln und Crêpes, Desserts etc.

5 Nährwertangaben (Basis 100g)

Brennwert pro 100g	1440 kJ / 344 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	77,0 g
davon Zucker	72,0 g
Protein	3,5 g
Salz	0,06 g

Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Produktinformationen

Datum: 02.05.2017

Artikelnummer	74502
Artikelbezeichnung	Monin Sauce Dunkle Schokolade

6 Allergene / Unverträglichkeitserregende Substanzen gem. Richtlinie 2007/68/EG

Bezeichnung	Ja	Nein	Spuren	Zutat
Ei oder Ei-Erzeugnisse		X		
Soja oder Soja-Erzeugnisse		X		
Erdnüsse oder Erdnuss-Erzeugnisse		X		
Schalenfrüchte oder Schalenfrucht-Erzeugnisse		X	*	
Milch oder Milch-Erzeugnisse (einschl. Laktose)		X		
Fisch und Fisch-Erzeugnisse		X		
Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse		X		
Glutenhaltige Getreide und Getreide-Erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10mg / kg od. 10mg / l, SO ² Angabe)		X		
Sellerie oder Sellerie-Erzeugnisse		X		
Senf oder Senf-Erzeugnisse		X		
Sesamsamen oder Sesamsamen-Erzeugnisse		X		
Weichtiere		X		
Lupinen		X		

*Das Produkt ist frei von Schalenfrüchten. Es wird jedoch in einem Betrieb hergestellt, in dem Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse verarbeitet werden.

7 Mikrobiologische Daten

Gesamtkeimzahl	<5000/g
Enterobacter 30°C	<10/g
Salmonellen	Abwesend in 25g
Listerien	Abwesend in 25g
Staphilococcus coagulativus	<10/g
Schimmel und Hefen	<5/g
E. Coli	<10/g

8 Gentechnik

Der Hersteller garantiert, dass für das vorliegende Produkt kein gentechnisch verändertes Material verwendet wurde.

9 Verpackung / Gewicht

Verpackungsmaterial	Flexiflasche
Menge pro VPE	0,5 l
Menge pro Transporteinheit	0,5 l

Produktspezifikation

Seite 3 von 3

Produktinformationen

Datum: 02.05.2017

Artikelnummer	74502
Artikelbezeichnung	Monin Sauce Dunkle Schokolade

10 Haltbarkeit / Lagerung

Mindesthaltbarkeit (MHD)	Ab Produktion 540 Tage haltbar
Lagerbedingungen	k. A.

Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der derzeitigen Angaben unserer Vorlieferanten.