



Nestlé
PROFESSIONAL.
Produktspezifikation

Artikelbezeichnung: 1652602 Nestlé Cacao Mix

Deklaration: Zucker, **Süßmolkenpulver**, 14% fettarmer Kakao, 13,6% **Magermilchpulver**, Verdickungsmittel E466, Salz, Aroma

Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf der Speisekarte: Gemäß § 9 Abs. 6 ZZuVVO nicht erforderlich

Inhalt/Ergiebigkeit: 1Kg 20g für 120ml

Zubereitungsanleitung: Je nach Geschmack in kalte oder warme Milch einrühren

Sensorik nach der Zubereitung:

Konsistenz: Flüssig
Farbe: Hellbraun, schokoladig-milchig
Geruch: Kakaonote
Geschmack: Ausgewogener, runder Kakaogeschmack, angenehme Süße

Chemische / physikalische Daten:

Nährwert Information	100 g Produktmasse
Brennwert	1567 KJ 370 kcal
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	76,2g
davon Zucker	74,0 g
Ballaststoffe	5,0 g
Eiweiß	9,5g
Salz	0,75 g

Bakteriologische Daten:

NESTLÉ PROFESSIONAL GmbH

LYONER STRASSE 23 „NESTLÉ-HAUS“ 60523 FRANKFURT AM MAIN-NIEDERRAD
TELEFON (PHONE) (069) 66 71-1

NEU_1652602_ NESTLE CACAO MIX_LMIV



Gesamtkeimzahl	max.	10.000 / g
Enterobacteriaceae	max.	10 / g
Schimmel	max.	500 / g
Hefen	max.	500 / g
Salmonellen	n.n.	in 25 g

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate

Lagerbedingungen: Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Verpackung: bedruckter Folienbeutel

Erklärung:

Wir bestätigen hiermit, dass alle von der Nestlé Professional hergestellten Lebensmittel inkl. ihrer Verpackungen den Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches vom 01.09.2005 i.d.g.F. sowie angeschlossenen Verordnungen und verwandten Gesetzen einschließlich der relevanten EG-Verordnungen und in nationales Recht umgesetzten EG-Richtlinien entsprechen.

Nestlé Professional GmbH
Technische Koordination

Stand: Juli 2015, LMIV