

# Schoko Block Dunkel Wärme Dip

Nic Nederland

Kakao-Fantasie-Eisdip mit dunklem Schokoladengeschmack.

EAN: 8710942177006 (CE) TM: NL



## Grunddaten

<b>Produkt Name</b>	Schoko Block Dunkel Wärme Dip
<b>Gesetzlicher Name</b>	Cacaofantasie IJsdip Puur
<b>Funktionaler Name</b>	Schoko Block Dunkel Wärme Dip (5 kg)
<b>Variante</b>	
<b>Marke</b>	Nic Nederland
<b>Zielmarkt</b>	NL

## Die Geschichte

Met warme dips geeft u letterlijk smaak en kleur aan het softijs. Of het nu gaat om donkerbruine pure chocolade of een vrolijke aardbeidendip; dit vernieuwde concept spreekt echt iedereen aan, van jong tot oud. Verwarm het blok "au-bain-marie", dip het ijs en trakteer uw gasten op een heerlijk softijsje met lekkere krokante laag. Dat is dubbel en dwars genieten!

Smelt dit blok, met de smaak van pure chocolade, in uw au bain marie en dip uw softijsje er in. Ouderwets lekker.

## Qualitätslabels



RSPO - Roundtable on Sustainable Palm Oil

*Diese Spezifikation kommt aus der **PS in foodservice** Datenbank.  
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten. [Disclaimer](#).*

## Eigenschaften

Vegan	Ja
Enthält Glutamat	Nein
Enthält Huhn und Geflügel	Nein
Enthält Rindfleisch	Nein
Enthält Schweinefleisch	Nein

## Zutaten

Kokosfett, Zucker, pflanzliche Fette teilgehärtete, Kakaopulver, Emulgator E322 (Sonnenblume Lecithin), Natürliches Aroma

Product wordt gemaakt in fabriek waar ook noten worden verwerkt!

### Zutaten als Tabelle

Kokosfett
Zucker
pflanzliche Fette teilgehärtete
Kakaopulver
Emulgator E322 (Sonnenblume Lecithin)
Natürliches Aroma

GVO-frei:Ja, Bestrahlt:Nein

## Herkunft

<b>Herkunftsland</b>	Niederlande
<b>Produktionsland</b>	Niederlande

## Nährwerte

### Produkt

	Pro 100 (g)
Energie	= 2704 kJ
Energie	= 652 kcal
Fett total	= 55.86 g
gesättigte Fettsäuren	= 50.07 g
Kohlenhydrate	= 32.19 g
davon Zucker	= 32.19 g
Ballaststoffe	= 1.33 g
Eiweiß total	= 3.11 g
Salz	= 0.035 g

Diese Spezifikation kommt aus der **PS in foodservice** Datenbank.  
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten. [Disclaimer](#).

## Allergene

Nein= enthält nicht , Ja = enthält , KS = kann Spuren enthalten , NS = nicht spezifiziert

### Allergene

Glutenhaltiges Getreide	NEIN	Mandeln	KS
Weizen	NEIN	Haselnuss	KS
Roggen	NEIN	Walnuss	NEIN
Gerste	NEIN	Cashew	NEIN
Hafer	NEIN	Pecannuss	NEIN
Dinkel	NEIN	Paranuss	NEIN
Kamut	NEIN	Pistazien	KS
Schalenfrüchte	NEIN	Macadamia	NEIN
Eier	NEIN	Sellerie	NEIN
Fisch	NEIN	Senf	NEIN
Erdnüsse	NEIN	Sesam	NEIN
Soja	KS	Sulfit	NEIN
Milch	KS	Lupine	NEIN
Nüsse	KS	Weichtiere (Mollusken)	NEIN

## Lagerbedingungen

Produktstatus in der Liefer-/Lagerkette	Aufbewahrung	Temperatur (°C)	Periode
nach Produktion	kühl / trocken	0°C - 18°C	365 Tag(e)
<i>Kommentar:</i>			
rezeption Grossist	kühl / trocken	0°C - 18°C	60 Tag(e)
<i>Kommentar:</i>			
Algemeine Angaben zur Lagerung	Aufgrund von Schwankungen der Lagertemperatur kann sich auf dem Produkt eine Fettblüte entwickeln, die keine Auswirkungen auf die Qualität und Lebensmittelsicherheit des Produktes hat. Die Fettblüte verschwindet wieder, wenn das Produkt erhitzt wird.		
Konservierungsverfahren	nicht anwendbar		
Gebrauchsempfehlung	Koel en droog bewaren		
Zubereitungsempfehlung			
Art des Ablaufdatums	Mindestens haltbar bis		
Ablaufdatum des Standorts auf der Verpackung	Aufgedruckt auf dem Etikett oben auf der Schachtel		

## Zubereitung

Au bain-marie	Opsmelten naar een temperatuur van 35-40 graden Celcius Verwerken bij een temperatuur van ca 32 graden Celcius
---------------	--

Diese Spezifikation kommt aus der **PS in foodservice** Datenbank.  
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten. [Disclaimer](#).

## Sensorische Eigenschaften

Fijnheid	< 30 my
Kleur	Donker Bruin

## Mikrobiologische Parameter

nach Produktion (mittel)

aerobe Keimzahl	< 10000	kbe/g
Escherichia coli	< 100	kbe/g
Pilze	< 100	kbe/g
Listeria monocytogenes	< 100	kbe/g
Salmonellen	abwesend in 25	g

## Logistik

### Logistische Hierarchie

Konsumenteneinheit - 8710942177006 - Schoko Block Dunkel Wärme Dip  
Paletteladung - Schoko Block Dunkel Wärme Dip

*Diese Spezifikation kommt aus der **PS in foodservice** Datenbank.  
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten. [Disclaimer](#).*

## Logistik

### Konsumenteneinheit

Artikel	Schoko Block Dunkel Wärme Dip
Kurze artikelname	
EAN-Code	8710942177006
Artikelnummer	1770
Intrastat	18062080
EG-nummer	
Verpackung (DxWxH)	bag-in-box (300mm x 210mm x 80mm)
EU-Fertigpackungsrichtlinie	Nein
Nettoinhalt	5000 g
Nettogewicht	5 kg
Bruttogewicht	5.208 kg
Trockengewicht	
Stückzahl x Gewicht pro Stück (z.B 75 x 60g)	1 x 5 kg
Portionzahl in Verpackung	
Mindestanzahl Portionen	
Maximale Anzahl Portionen	

### Paletteladung

Palette (Palette + Last) (LxWxH)	<b>Holz Palette (1200mm x 1000mm x 150mm)</b>
Nettogewicht	1020 kg
Bruttogewicht	1089 kg
Anzahl der Einheiten auf dieser Palette	204
VE pro Lage	17
Lagen pro Palette	12

## Kontaktinformation

NIC Nederland B.V., Coenecoop 27, 2741 PG Waddinxveen, Nederland			
Verbraucher-Service	www.nicice.nl	info@nicice.nl	0031 182 637 416

Spezifikation zuletzt geändert vom Produzenten: 2018-11-27

Spezifikation zuletzt bestätigt vom Produzenten: 2018-11-28

Haben Sie Fragen? Sie wollen mehr wissen über PS in foodservice? Bitte senden Sie eine E-Mail an [info@PSinfoodservice.com](mailto:info@PSinfoodservice.com) oder besuchen Sie unsere Website [www.PSinfoodservice.com](http://www.PSinfoodservice.com)

v1.4.1 prodpp36035dl2ly1ln2

*Diese Spezifikation kommt aus der PS in foodservice Datenbank.  
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten. [Disclaimer](#).*