

Produktinformation

Produkt: **Melitta® Gastronomie Cocoa
Type Milk Chocolate**

Kakaohaltiges Getränkepulver für Automaten.

Anwendungsbereich: Rieselfähige Milchkakao
Automatenggeeignet, speziell entwickelt für den
Vendingmarkt

Dosierung: 19 g / 100 ml
Zubereitung mit Milch oder Wasser möglich!

Zutaten: Zucker, stark entölter Kakao 15 %, Magermilchpulver,
Milchpulver (**Milch**), Laktose (**Milch**), Glukosesirup,
pflanzliches Fett (Kokosnuss) ganz gehärtet, Trennmittel (E341),
Salz, Stabilisatoren (E340, E452), **Milcheiweiß**, Emulgator
(E471), Aroma

Allergieauslösende
Zutaten: gemäß LMIV Nr. 1169/2011
Milch und Milcherzeugnisse

Typische Analysewerte:

Nährwerte pro 100 g:	Brennwert	1.600 kJ / 380 kcal
	Fett	4 g
	davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
	Kohlenhydrate	73 g
	davon Zucker	72 g
	Eiweiß	9 g
	Salz	1 g
	Broteinheit	6
	Zuckeranteil	40 – 45%

Technische Daten:

Wasser (verpackt) max. 4,0 %

Bakteriologische Werte: Gesamtkeimzahl max. 5.000 /g
Coli max. 10 /g
Hefen und Schimmel max. 100 /g
Salmonella neg. in 25 g

Haltbarkeit: in der original verschlossenen Verpackung – kühl und
trocken gelagert – 18 Monate ab Produktion haltbar

Garantierte Restlaufzeit: 15 Monate

Das Produkt ist glutenfrei und nicht genmanipuliert!

Umverpackung/Palettierung:

Anz. Packg. pro Karton:	10 Stück
KG pro Karton:	10 kg
Anzahl Lagen:	6 Lagen
Anz. Karton pro Palette:	72 Karton
Anz. Packg. pro Palette:	720 Stück
KG pro Palette:	720 kg
EAN Stück	4024472011322
EAN Karton	4024472856596
Abmessung Beutel	70x100x260 mm (LxBxH)
Abmessung Karton	391x200x242 mm (LxBxH)

Vorstehende Angaben basieren auf sorgfältigen Prüfungen und erfolgen nach bestem Wissen. Sie sind als Information zu unseren Produkten zu werten und nicht als Eigenschaftszusicherung. Eine Verbindlichkeit – gleich welcher Art – kann hieraus also nicht abgeleitet werden.

Hersteller: Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG,
Zeichenstraße 60, 32429 Minden