

GESCHMORTE BIRNE COCKTAIL

NIC NEDERLAND

EAN: 8710942517208 (CE) Artikelnummer: 51720 TM: NL



GRUNDDATEN

Produkt Name	Geschmorte Birne Cocktail
Gesetzlicher Name	Geschmorte Birne auf dickem Sirup
Funktionaler Name	Dekoration
Variante	6 x 1L
Marke	Nic Nederland
Zielmarkt	NL

ZUTATEN

sacharose, 38.6% Peren, water, vlierbessensap, verdikkingsmiddel E1422, natuurlijk aroma, Zuurteregelaar E330, kaneel, conserveermiddel E202

ZUTATEN ALS TABELLE

Saccharose	
Peren	38.6%
Wasser	
Holundersaft	
Verdickungsmittel E1422	
Natürliches Aroma	
Säureregulator E330	
Zimt	
Konservierungsmittel E202	

GVO-frei: Ja , Bestrahlt: Nein

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

HERKUNFT

Herkunftsland	Belgien
Produktionsland	Belgien

NÄHRWERTE

PRODUKT

	Pro 100 (g)
Energie	= 920 kJ
Energie	= 220 kcal
Fett total	< 0.5 g
Gesättigte Fettsäuren	< 0.1 g
Kohlenhydrate	= 54 g
Davon Zucker	= 50 g
Eiweiß total	< 0.5 g
Salz	< 0.1 g

ALLERGENE

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

ALLERGENE

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

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

LAGERBEDINGUNGEN

Produktstatus in der Liefer-/Lagerkette	Aufbewahrung	Temperatur (°C)	Periode
nach Produktion	kühl / trocken	0°C - 25°C	24 Monat(e)
<i>Kommentar:</i>			
rezeption Grossist	kühl / trocken	0°C - 25°C	60 Tag(e)
<i>Kommentar:</i>			
Algemeine Angaben zur Lagerung	Omgevingstemperatuur (0-25), donker, droog opslaan		
Konservierungsverfahren			
Gebrauchsempfehlung	Omgevingstemperatuur (0-25), donker, droog opslaan		
Zubereitungsempfehlung			
Art des Ablaufdatums	Mindestens haltbar bis		
Ablaufdatum des Standorts auf der Verpackung	Auf dem Etikett gedruckt		

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

nach Produktion (mittel)			
Gesamtkeimzahl	< 1000	g	
Pilz	< 100	g	
Hefen	< 1000	g	
Enterobacteriaceae	< 50	g	
Salmonellen	abwesend in 25	g	

LOGISTIK

LOGISTISCHE HIERARCHIE

Konsumenteneinheit - 8710942517208 - Geschmorte Birne Cocktail
 Handelseinheit - 8710942517215 - Geschmorte Birne Cocktail
 Palettebeladung - Geschmorte Birne Früchte Cocktail

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

Geschmorte Birne Cocktail

LOGISTIK

Konsumenteneinheit

Artikel	Geschmorte Birne Cocktail
Kurze artikelname	
EAN-Code	8710942517208
Artikelnummer	51720
Intrastat	20079933
EG-nummer	
Verpackung (DxWxH)	Glas (100mm x 100mm x 172mm)
EU-Fertigpackungsrichtlinie	Ja
Nettoinhalt	1 l
Nettogewicht	1.15 kg
Bruttogewicht	1.552 kg
Trockengewicht	
Stückzahl x Gewicht pro Stück (z.B 75 x 60g)	1 x 1 l
Portionzahl in Verpackung	
Mindestanzahl Portionen	
Maximale Anzahl Portionen	

Handelseinheit

EAN-Code	8710942517215
Artikelnummer	51720
Verpackung (DxWxH)	Karton (295mm x 205mm x 186mm)
Nettogewicht	6.9 kg
Bruttogewicht	9.457 kg
Verpackungsmenge in Umverpackung	6

Paletteladung

Palette (Palette + Last) (LxWxH)	Euro Palette (1200mm x 800mm x 1266mm)
Nettogewicht	662.4 kg
Bruttogewicht	935 kg
Anzahl der Einheiten auf dieser Palette	96
VE pro Lage	16
Lagen pro Palette	6

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

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: 2020-12-03

Haben Sie Fragen? Sie wollen mehr wissen über PS in foodservice? Bitte senden Sie eine E-Mail an info@PSinfoodservice.com oder besuchen Sie unsere Website www.PSinfoodservice.com

v1.4.9 prodpp1499338dl2ly1ln2

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