



Datenblatt

Grundstoff „Cappuccino“, Type: 5037

Kaffee-Kakao-Karamellmischung mit Aroma für Produkte vom Typ „Cappuccino“

Anwendungsgebiete

Zur Geschmack- und Farbgebung in:

- Molkerei- und Dessertprodukten
- Feinen Backwaren und Backmischungen
- Füllungen und Glasuren
- Süßwaren
- Eiskrems

Vorteile

- leichte Einarbeitung in flüssige und pulverförmige Produkte
- Weniger aufwendige Verwiegung von Einzelkomponenten
- Aufwertung Ihrer Produkte durch Auslobung von Kaffee

Produktinformation

Einsatzmenge: abhängig vom Einsatzgebiet 2 - 10%

Zusammensetzung: Kaffee-Extrakt, Kakaopulver, Karamell, Glukosesirup, Aroma

Nährwertangaben: 100 g enthalten durchschnittlich:

ca.	6 g	Fett
ca.	9 g	Eiweiß
ca.	37 g	Kohlenhydrate

Weitere Angaben: Aussehen : dunkelbraunes, feines Pulver
Geruch/Geschmack : Cappuccino

Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl	pro g :	max. 5.000
Schimmel	pro g :	max. 50
Hefen	pro g :	max. 50
Enterobacteriaceae	in 1 g :	negativ
E. coli	in 1 g :	negativ
pathogene Keime	:	negativ

Verpackung: 25 kg Papiersäcke mit innenliegender PE-Beschichtung

Lagerung / Haltbarkeit: Bei kühler und trockener Lagerung (ca. 18° C und ca. 60 % relative Luftfeuchtigkeit) in der Originalverpackung mindestens 12 Monate haltbar.

