PCO Group GmbH

Hupfleitenweg 10 - 82467 Garmisch-P. - Tel. +49 8821 950 10 Holmer Berg 15-17 - 23942 Dassow - Tel. +49 38826 829 0



www.pco-group.com info@pco-group.com

PCO Artikelpass Datum: 19.01.2021

Diese Produktiniormation widerruit und erne	euert alle vorangegangenen Informationen übe	er dieses Produkt.	ı
Artikelnummer	5610026		
Artikelbezeichnung	IceKing slushy Sirup Erdbeer-Daiquiri		
1. Zutaten	Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure; färbendes Lebensmittel (Konzentrat aus Holunderbeere, schwarzer Johannisbeere), Aroma, Stabilisator: Xanthan.		
		unverdünnter	Nährwerte gemäß
		Sirup	Verdünnungsanleitun
2. Durchschnittliche Nährwertangaben	Energie in kJ/ kcal pro 100ml	1637 kJ/	205 k
_		385 kcal	48 kc
pro 100 ml	Fett (g)	0,0 g	0,0
	davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0 g	0,0
	Kohlenhydrate (g)	95,0 g	11,9
	davon Zucker (g)	94,0 g	11,8
	Ballaststoffe (g)	0,0 g	0,0
	Eiweiß (g)	0,0 g	·
	Salz (g)	0,01 g	<0.01

	Kohlenhydrate (g)	95,0 g	
	davon Zucker (g)	94,0 g	
	Ballaststoffe (g)	0,0 g	
	Eiweiß (g)	0,0 g	
	Salz (g)	0,01 g	
3. Verkehrsbezeichnung	Sirup 1:7 für ein halbgefrorenes Eis der Geschmacksrichtung Erdbeer-		
	Daiquiri		
3.1 Chemische Daten	Feuchtigkeit		
3.2 Sensorischer Parameter	Aussehen	rosa	
	Geruch	arttypisch nach	
		Erdbeere	
	Geschmack	arttypisch nach	
		Erdbeere, leicht	
		bitter	
	Konsistenz	flüssig	
-			
3.3 Mikrobiologische Daten	Gesamtkeimzahl	10 KBE/ml	
	Salmonellen		
	Hefen und Schimmel	2 KBE/ml	
	Enterobacteriaceae		
	Ecoli	neg/1 ml	
	pathogene Keime	neg/25 ml	

PCO Group GmbH

Hupfleitenweg 10 - 82467 Garmisch-P. - Tel. +49 8821 950 10 Holmer Berg 15-17 - 23942 Dassow - Tel. +49 38826 829 0



www.pco-group.com info@pco-group.com

4. Allergene		enthalten:
	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus	Nein
	hergestellte Erzeugnisse	1
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein
	Eier und Eiererzeugnisse	Nein
	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
	Sojabohnen und Sojaerzeugnisse	Nein
	Milch und Milcherzeugnisse	Nein
	(einschließlich Laktose)	
	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte	Nein
	Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss,	
	Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie,	
	Macadamianuss, Queenslandnuss)	
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein
	Senf und Senferzeugnisse	Nein
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein
	Schwefeldioxid und Sulfite (in einer	Nein
	Konzentration von über 10mg/kg oder 10mg/l)	h
	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein
	T	T
5. Mindesthaltbarkeit /Lagerung	MHD ab Herstellung	15 Monate
	Restlaufzeit	4 Wochen
	Lagerbedingungen	Trocken, Zimmer-
		temperatur, vor
		direktem Sonnen-
		licht schützen
	Verbrauch nach Öffnung	6 Monate
.	Finhait are Doutel	1401
6. Logistik	Einheit pro Beutel	10 l 1 x 10l
	Beutel pro Karton Karton pro Palette	63
	Karton pro Falette	03
7. Geeignet für spezielle Ernähnung	für Vegetarier	Ja
7. Occigned for Speziene Ernamlung	für Vegetaner	Ja
	Tai voganoi	Jua
8. Sonstiges	Verfahren der Herstellung: Heißabfüllung >80°C	C/Beutelabfüllung
	vollarion del rioretenang. Henedalianang ree	7, 2 0 at 0. a.b. a.i. a.i. g
o. Consuges		
	- Das Produkt enthält keine Zutaten, die GVO e	enthalten oder daraus
9. GVO / Informationen	- Das Produkt enthält keine Zutaten, die GVO ebestehen oder aus GVO bergestellt werden und	
	bestehen oder aus GVO hergestellt werden und	d ist somit nicht
	bestehen oder aus GVO hergestellt werden und kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EG	d ist somit nicht
	bestehen oder aus GVO hergestellt werden und kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (ENr. 1830/2003.	d ist somit nicht G) Nr. 1829/2003 und
	bestehen oder aus GVO hergestellt werden und kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (ENr. 1830/2003. - Die verwendeten Rohstoffe entsprechen dem	d ist somit nicht G) Nr. 1829/2003 und
	bestehen oder aus GVO hergestellt werden und kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (Et Nr. 1830/2003. - Die verwendeten Rohstoffe entsprechen dem Lebensmittelrecht.	d ist somit nicht G) Nr. 1829/2003 und deutschen
	bestehen oder aus GVO hergestellt werden und kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (Et Nr. 1830/2003. - Die verwendeten Rohstoffe entsprechen dem Lebensmittelrecht. - Die Produktion erfolgt unter den größtmöglich	d ist somit nicht G) Nr. 1829/2003 und deutschen
	bestehen oder aus GVO hergestellt werden und kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (ECNr. 1830/2003. - Die verwendeten Rohstoffe entsprechen dem Lebensmittelrecht. - Die Produktion erfolgt unter den größtmöglich Bedingungen.	d ist somit nicht G) Nr. 1829/2003 und deutschen
	bestehen oder aus GVO hergestellt werden und kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (Et Nr. 1830/2003. - Die verwendeten Rohstoffe entsprechen dem Lebensmittelrecht. - Die Produktion erfolgt unter den größtmöglich	d ist somit nicht G) Nr. 1829/2003 und deutschen