



# Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:  
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,  
5700 Zell am See, Austria, [www.taste-of-italy.at](http://www.taste-of-italy.at)  
Hersteller: San Giorgio S.p.A., Via G. Petti 10/2,  
84083 Castel San Giorgio (SA), Italy

**Art.Bez.:** Pain au triple Chocolat

**Art.No.:** Toi3001

**EAN:**

**Gewicht:** 100g

**Abmessung:**

**Zutaten:** Weizenmehl, Butter 17,8 %, weiße Schokoladencreme 15,5 % [Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Palmöl RSPO MB, Sonnenblume), Laktose, modifizierte Stärke, weiße Schokolade 5 % (Zucker, Kakaobutter, wasserfreies MilCHFett, Vollmilchpulver), wasserfreies MilCHFett, Emulgator: Sojalecithin, Aromen, Salz, Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt], Wasser, Zartbitterschokolade 9 % [Kakaomasse, Zucker, Emulgator: Sojalecithin, natürliches Vanillearoma], Schokoladentropfen 5,4 % (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanillearoma), natürlicher Sauerteig (Weizen), Zucker, pasteurisiertes Ei, Hefe, Zartbitterschokoladensplitter 2,7 % (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Sojalecithin, Aroma), Salz, natürliche Aromen, Farbstoff: Beta-Carotin, Ascorbinsäure

**Allergene:** Enthält Gluten (Weizen), Eier, Milch, Soja. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Sesam, Senf enthalten.

**Produktbeschreibung:** Tiefgekühlte Backware mit drei versch. Schokocreame-Füllungen, vor dem Verzehr zu backen

| Mikrobiologische Daten: |                           | Durchschn. Nährwerte pro 100 g:                           |                  |
|-------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------|
|                         | Warnwert [KbE/g]          |                                                           |                  |
| Aerobe Keimzahl         | <5.000.000                | Energie                                                   | 1847 kJ 444 kcal |
| E. coli                 | <10                       | Fett                                                      | 25 g             |
| Koagulasepos Staph.     | <100                      | Davon gesättigte Fettsäuren                               | 16 g             |
| Schimmel                | <1.000                    | Kohlenhydrate                                             | 49 g             |
| Bacillus cereus         | <100                      | Davon Zucker                                              | 13 g             |
| Salmonellen             | nicht nachweisbar in 25 g | Ballaststoffe                                             | 1,6 g            |
| Listeria monocytogenes. | nicht nachweisbar in 25 g | Eiweiß                                                    | 3,7 g            |
|                         |                           | Salz                                                      | 0,44 g           |
|                         |                           | Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen |                  |

**Haltbarkeit:** 10 Monate ab Herstellung

**Lagerung/Transport:** bei mindestens -18 °C

**Restlaufzeit:** Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank max. 24 h lagern

**Zubereitung:** Im vorgeheizten Ofen bei 165-170 °C für 23-25 Minuten backen

**Verpackung:** 60x100g pro Karton

**Palettierung:** Paletten höhe: 1990 mm; Lagen pro Palette: 10; Kartons pro Lage: 8; Kartons pro Palette: 80

**Verpackungsmaße:** Umkarton 398x298x285mm  
Palette EUR/EPAL

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.

Stand: 01.09.2025