

		<b>Produktdatenblatt</b>			
		Puratos Austria			<b>gültig ab:</b>
		GmbH			25.04.2024
		Maria-Theresia-Straße 41 4600 Wels			Ausgabe 03
<b>ARTIKEL</b>		<b>ARTIKELNUMMER</b>	<b>EAN</b>		
Diamant Crema Vanilla RSPO-SG (H) Bag 10 kg		4116642	9003393894400		
<b>SENSORIK</b>					
<b>Farbe:</b>	hellgelb				
<b>Geruch:</b>	leicht nach Vanille				
<b>Geschmack:</b>	süßlich, milchig, nach Vanille				
<b>Konsistenz:</b>	Pulver				
<b>EINSATZBEREICH</b>		<b>VERWENDUNGSZWECK</b>	<b>EINSATZMENGE</b>		
back- und frosterfeste Kaltcreme, für Feinebackwaren		Verzehr/Zubereitung ohne Erhitzen des Produktes möglich	100%		
<b>ZUTATEN</b> laut EU-VO 1169-2011 (*inkl. Auskunft über technologische Wirkung im verzehrfertigen Endprodukt)					
<b>Zutaten</b>	<b>%-Angabe (QUID)</b>	<b>E-Nummer</b>	<b>Ursprung<sup>2</sup></b>	<b>Wirkung JA/NEIN<sup>1</sup></b>	
Modifizierte Stärke		E1414	EU	J	
Zucker			EU	J	
MOLKENpulver				J	
Dextrose				J	
MagerMILCHpulver				J	
pflanzliches Öl (Palm)*				J	
Glucosesirup				J	
Verdickungsmittel		E401, E516		J	
Säureregulator		E450iii, E339iii		J	
Emulgator*		E472a		J	
Aromen				J	
MILCHeiweiß				J	
Salz				J	
Extrakte (Karotte, Curcuma)				J	
*RSPO-SG					
<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG</b>		Basismischung zur Herstellung einer Kaltcreme mit Vanillegeschmack			
<sup>2</sup> Achtung: Die Angaben zum Ursprung unserer Rohstoffe dient ihrer Information nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Erstellung des Dokuments und kann kurzfristig von obigen Angaben abweichen um eventuelle Lieferengpässe zu vermeiden. Gründe könnten u.a. erntebedingte Engpässe, Lieferausfall bestehender Lieferanten durch höhere Gewalt und dergleichen sein. Die Angabe stellt keine Ursprungsgarantie dar.					
<b>HACCP-System</b>					
Entsprechend den Forderungen der LebensmittelhygieneVO ist ein Kontrollsystem zur Lebensmittelsicherheit eingeführt. Die jährlichen Hygieneschulungen der Mitarbeiter werden durchgeführt.					
<b>CHEM./PHYSIKAL. KENNZAHLEN</b>					

**MIKROBIOLOG. KENNZAHLEN (KbE/g)**

Aerobe mesoph. Keime:	< 10 <sup>4</sup>
Schimmelpilze:	< 10 <sup>2</sup>
Enterobacterium:	< 10 <sup>2</sup>
B. cereus, präsumptiv	< 10 <sup>2</sup>
E. coli:	< 10
Staph. Koagulase pos.	< 10
Salmonellen :	n.n. 25g

**NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)**

Brennwert:	(kJ):	1697	(kcal):	403
Fett:	5,6			
davon ges. Fettsäuren:	3,1			
Kohlenhydrate:	83,5			
davon Zucker:	54,2			
Ballaststoffe:	0,3			
Eiweiß:	3			
Salz:	0,56			
BE:	7			

Die Nährwerte wurden aufgrund von Lieferantenangaben und Daten der Universität Gießen errechnet. Die angegebenen Nährwerte unterliegen den Schwankungen natürlicher Lebensmittel.

**ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE**

<b>vorhanden:</b>	ja	in Spuren möglich	nein
Glutenhaltiges Getreide		X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	X		
Schalenfrüchte			X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Schwefeldioxid, Sulfite(>10mg/kg)			X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X

Gemäß EU-VO 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 Rohstoffe und betriebliche Abläufe wurden mittels HACCP und Vital-3.0 Konzept geprüft und bewertet und bilden die Grundlage unserer Allergen und Spurendeklaration.

