

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	08072	Produkttyp :	Pulver
Artikelbezeichnung :	Waldbeere 500 C.P.		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertiges Pulverprodukt zur Herstellung von Speiseeis.		
Dosierungsanweisung :	1,250 kg des Produktes + 2,5 l Wasser		
Gebrauchshinweise :	Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite. Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.		
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	Zucker, Ballaststoff (Inulin), Maltodextrin, Dextrose, Glukosesirup, Pflanzenfette (Kokosnuss), dehydratisierte rote Johannisbeeren (1,4%), dahydratisierte Erdbeeren, dehydratisierte Brombeeren (1,2%), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Stärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose, Carrageen, Erdbeerpulver, Farbstoffe: Anthocyane (E163), Himbeerpulver (0,35%), Heidelbeerpulver (0,35%), Aromen, Spirulina-Extrakt, Erbseneiweiß. <u>Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesamsamen enthalten.</u>		
Produktfarbe :	violett		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 2,0 %	Brennwert :	KJ 524,4
Fettgehalt :	1,1 %		Kcal 125,3
Asche :	max. 3,0 %	Fett :	g 0,4
Löslichkeit :	gut in Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,2
PH :	/	Kohlenhydrate :	g 28,4
		Davon Zucker :	g 24,3
		Proteine :	g 0,17
		Salz :	g 0,03
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
Gesamtkeimzahl :	weniger als 5000	ufc / g	
Schimmelpilze :	weniger als 100	ufc / g	
Hefe :	weniger als 100	ufc / g	
Enterobakterien :	weniger als 100	ufc / g	
Staphylococcus Aureus :	weniger als 20	ufc / g	
Salmonellen :	keine in 25 g		
Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.			
Verpackungsart :	Beutel á 1,25 kg -- 10 Beutel je Karton		
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	250 g		

05.02.2016

343500



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterzepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.

