

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung: 10er Eispulver Tiramisu

Artikelnummer: 508011

Füllmenge: 2kg

1) Allgemeine Beschreibung:

Sortenkomposition ohne Eisbinder für die Herstellung von Naturspeiseeis aus heiß oder kalt hergeführten Grundmassen. Die daraus hergestellte fertige Eismasse ist je nach verwendeter Grundmasse für alle Eismaschinen geeignet.

2) Sensorische Anforderungen:

Aussehen:	ockerfarbenes Pulver
Geruch:	arttypisch, süß
Geschmack:	arttypisch, milchig, süß

3) Anwendung:

Für Milchspeiseeis werden 100g 10er Eispulver in 1 kg fertige Eisgrundmasse eingerührt. Nach 10 Minuten Quellzeit kann direkt ausgefroren werden. Für echtes Tiramisu – Eis müssen pro kg Eisgrundmasse 100-150g Mascarpone (Mascarpone) mitpasteurisiert werden.

4) Zutaten:

- Zucker
- MAGERMILCHpulver
- Glukosesirup
- Kakao (20-22%)
- SAHNEpulver
- Süßstoff Sorbit
- Caramelpulver
- Kaffeepulver volllöslich
- Aroma
- Farbstoff Betacarotin

5) Allergene gemäß EU-Richtlinie 2006/142/EG (entsprechend der derzeit geltenden Fassung):

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung (2006/142/EG)				
		Nicht enthalten	Enthalten	Angabe des Inhaltsstoffes
01	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x		
03	Eier und Eierzeugnisse	x		
04	Fisch und Fischerzeugnisse	x		
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	x		
06	Soja und Sojaerzeugnisse	x		
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		x	Sahnepulver, Magermilchpulver
08	Schalenfrüchte (d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x		
10	Senf und Senferzeugnisse	x		
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	x		
12	Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben	x		
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	x		
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßer) und Weichtiererzeugnisse	x		

6) Lagerbedingungen:

Bei Zimmertemperatur, trocken und lichtgeschützt lagern. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen. Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre

7) Legislation:

Das Produkt enthält keine Verunreinigungen in toxischer Konzentration, entspricht den FAO-/WHO-Richtlinien und genügt dem österreichischen Lebensmittelgesetz.

8) Verpackung:

Das Produkt wird in hygienisch einwandfreie, aluminiumbeschichtete Schlauchbeutel abgefüllt und ist gegenüber unerwünschter Kontamination gesichert. Chargennummer, Zutaten und Ablaufdatum sind aus dem Etikett ersichtlich.

9) Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO):

In unserem Haus werden keine Rohstoffe verwendet, die aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen bestehen, GVO beinhalten oder von GVO produziert werden. Aus diesen Gründen besteht keine Verpflichtung zu einer GVO – Kennzeichnung.

10) Nährwerte für 100g Produkt:

Gesamtenergie:	380 kcal
	1597 kJ
Kohlenhydrate:	75,2 g
Davon Zucker:	68,1 g
Fett:	2,2 g
Davon gesättigte:	1,4 g
Eiweiß:	12,9 g
Salz:	8,9 g

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen.

Wien, 06.03.2017

Alexander Wurth