

## 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 <sub>2</sub> 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