

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung: Premium Vanillekaltcremepulver gelb

Artikelnummer: 553236

Füllmenge: 2kg

1) Allgemeine Beschreibung:

Kaltcremepulver zur Herstellung von back- und frostbeständiger Vanillecreme für eine breite Palette von Back- und Konditorwaren.

2) Sensorische Anforderungen:

Aussehen: gelbliches Pulver
Geruch: arttypisch, aromatisch, süß
Geschmack: arttypisch, süß, nach Vanille

3) Anwendung:

Nach Bedarf.

Dosierungsempfehlung:

400g Pulver in 1 l kaltes Wasser einrühren und 5 Minuten quellen lassen.

Die Verwendung in Egerländern u.ä. Cremeschnitten erfolgt wie gewohnt.

Zur Qualitätsverbesserung ist ein partieller Ersatz von Wasser durch Milch oder Sahne nach eigenem Ermessen möglich.

Für Krapfenfüllung für ca. 300g Pulver 1 l Milch verwenden.

4) Zutaten (in der Menge entsprechend absteigender Reihenfolge):

Zucker

Verdickungsmittel Modifizierte Stärke E1442

VOLLMILCHpulver

1,5% Eistopping (Pflanzenfett, LAKTOSE, Zucker, MILCHEIWEIß, Emulgator E472a, Stabilisator E401) (enthält Kokosnussöl)

Verdickungsmittel E402, E410, E407, E412

Carthamusextrakt

Aroma

Farbstoff β -Carotin

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	Laktose, Milcheiweiß, Vollmilchpulver
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: 18 Monate.

7) Legislation:

Das Produkt enthält keine Verunreinigungen in toxischer Konzentration, entspricht den FAO-/WHO-Richtlinien und genügt dem österreichischen Lebensmittelgesetz. Bei der Verwendung sind die lokalen Gesetze zu beachten.

8) Verpackung:

Das Produkt wird in hygienisch einwandfreie Polyethylenflaschen 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.

Wurth Essenzenfabrik GmbH,
Paulusgasse 15,
A-1030 Wien



Artikelbezeichnung: Premium Vanillekaltcremepulver Art.Nr.: 553236 06.03.2017

10) Nährwerte für 100g Produkt*:

Gesamtenergie:	378kcal
	1573kJ
Kohlenhydrate:	84,1g
davon Zucker:	60g
Fett:	5,6g
davon gesättigte:	4g
Eiweiß:	4,7g
Salz:	0,36g

*Berechnete Werte anhand der Rezeptur. Die Erstellung erfolgte entsprechend unseren Erfahrungen sowie den uns zur Verfügung stehenden Unterlagen. Sie stellt jedoch keine Zusicherung im Rechtssinne dar.

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen.

Wien, 06.03.2017

Alexander Wurth