

|   |                                  |  |
|---|----------------------------------|--|
| <b>PreGel S.p.A.</b><br>Via Comparoni, 64<br>Villa Gavasseto,<br>42122 Reggio Emilia<br>Tel.: 0522/394211<br>Fax: 0522/394305<br>E-Mail: pregel@pregel.it | Produkt-Spezifikation            | Art.Nr. 51402  |
|   | <b>HASELNUSS REGINA<br/>FEIN</b> | EAN<br>Karton: 8005648514027<br>Verp.-Einheit: 8005648514003 |
|   |                                  | 17/11/2011   |
|   |                                  | Version 2  |
|   |                                  | Seite 1 /3   |

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

**DEKLARATION:** Speiseeishalberzeugnis aus fein zerkleinerten Haselnüssen zur Herstellung von Milchspeiseeis bzw. Speiseeis.

**VERWENDUNG:** Auch zur Herstellung von Konditorei-Produkten sehr gut geeignet.

**ALLGEMEINE VORAUSSETZUNGEN:** Dieses Produkt entspricht in seiner vorgesehenen Verwendung dem in Österreich und der EU geltenden Recht.

**ZUTATEN**

Haselnüsse, Aromen, Antioxydationsmittel: Alpha-Tocopherol.  
Kann Spuren von Soja enthalten.

**ALLERGENE**

|  |      |
|--|------|
| Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Nein |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Nein |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Nein |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Nein |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Nein |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Nein |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  | Nein |
| Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Ja   |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Nein |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Nein |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Nein |
| Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub> | Nein |
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse   | Nein |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Nein |

**NÄHRWERTE (für 100 g Produkt)**

|               |          |
|---------------|----------|
| Energiewert   | 670 kcal |
| Kohlenhydrate | 2.8 g    |
| Eiweiß        | 14.0 g   |
| Fett          | 65.3 g   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>PreGel S.p.A.</b><br>Via Comparoni, 64<br>Villa Gavasseto,<br>42122 Reggio Emilia<br>Tel.: 0522/394211<br>Fax: 0522/394305<br>E-Mail: pregel@pregel.it | Produkt-Spezifikation<br><br><b>HASELNUSS REGINA<br/> FEIN</b> | Art.Nr. 51402   |
|   |  | EAN   |
|   |  | Karton: 8005648514027<br>Verp.-Einheit: 8005648514003 |
|   |  | 17/11/2011  |
|   |  | Version 2   |
|   |  | Seite 2 /3  |

**PRODUKT-KOMPONENTEN (für 100 g Produkt)**

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Zucker                            | /      |
| Fett                              | 65.3 g |
| Feste Bestandteile der Magermilch | /      |
| Feste Bestandteile gesamt         | 98.7 g |

**VERPACKUNG**

KARTON-INHALT: Gebinde von 2 Dosen  
GEWICHT: 5 kg je Dose

**AUFBEWAHRUNG**

In der Originalverpackung versiegelt und an einem kühlen und trockenen Ort (15°C-20°C, Luftfeuchtigkeit ≤ 65%) aufbewahrt, behält das Produkt seine ursprünglichen Eigenschaften unverändert für 3 Jahre.

**ART DER VERWENDUNG**

Anwendung:  
  
60 g pro kg Masse

**ORGANOLEPTISCHE PARAMETER**

|           |                        |
|-----------|------------------------|
| Geschmack | Typisch nach Haselnuss |
| Geruch    | Typisch nach Haselnuss |
| Farbe     | Braun                  |
| Aussehen  | Paste                  |

**CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER**

|                |   |
|----------------|---|
| A <sub>w</sub> | - |
| pH             | - |
| Bx             | - |
| Feuchtigkeit   | - |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>PreGel S.p.A.</b><br>Via Comparoni, 64<br>Villa Gavasseto,<br>42122 Reggio Emilia<br>Tel.: 0522/394211<br>Fax: 0522/394305<br>E-Mail: pregel@pregel.it | Produkt-Spezifikation<br><br><b>HASELNUSS REGINA<br/> FEIN</b> | Art.Nr. 51402  |
|   |  | EAN<br>Karton: 8005648514027<br>Verp.-Einheit: 8005648514003 |
|   |  | 17/11/2011   |
|   |  | Version 2  |
|   |  | Seite 3 /3   |

#### MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Gesamtkeimzahl (30°C) | < 50.000 U.F.C./g |
| Coliforme Keime       | < 100 U.F.C./g    |
| Escherichia Coli      | < 10 U.F.C./g     |
| Staphilococcus Aureus | < 10 U.F.C./g     |
| Salmonellen           | fehlend in 25 g   |
| Hefen und Schimmel    | < 1000 U.F.C./g   |

#### BEMERKUNG

PreGel S.p.A. behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Eigenschaften des Produktes verbessern. Auf diese Änderungen werden wir jeweils in der Produkt-Spezifikation hinweisen und diese mit Datum und Versions-Nummer kenntlich machen.  
Jede Zutaten-Veränderung bewirkt automatisch eine Überarbeitung der Produkt-Deklaration und der Zutatenliste des Produkt-Etikettes.