

Technische Daten

Artikelnummer 14015B	PRODUKTTYP: PASTE		
Artikelbezeichnung:	PASTA MALAGA		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT			
PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertige Paste zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiwaren		
DOSIERUNGSANWEISUNG	80 g Produkt + 1 kg weisse Grundmasse.		
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)	Rosinen, Zucker, Marsalawein (SCHWEFELDIOXID), Glukosesirup, Wasser, Aromen (EI, SCHWEFELDIOXID), natürliches Aroma, Verdickungsmittel (Agar-Agar). KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.		
PRODUKTFARBE	gelbbraun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
pH	4 +/- 0,2	ENERGIE kJ	1.155
Löslichkeit	Gut in kalter Milch, außer Rosinen	ENERGIE kcal	272
		FETT g	0,00
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	0,00
		KOHLLENHYDRATE g	62,00
		DAVON ZUCKER g	57,00
		EIWEISS g	0,90
		SALZ g	0,05
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
GESAMTKEIMZAHL	< 5.000 KBE/g		
SCHIMMEL	< 100 KBE/g		
HEFEPILZE	< 100 KBE/g		
ENTEROBAKTERIEN	< 100 KBE/g		
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 20 KBE/g		
SALMONELLEN	keine in 25 g		
Dieses Produkt entspricht der EG-Verordnung 1881/2006 und nachfolgende Änderungen in Bezug auf die Kontamination von Lebensmitteln			
Verpackungsart	Eimer á 5 kg; 2 pro Karton		
Haltbarkeit	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung		
Gewicht der Produktprobe	200 g		

04501401500