

Technische Daten

Artikelnummer:	24087	PRODUKTTYP:	SOÛE	 
Artikelbezeichnung:		TOPPING CARAMEL		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT				
PRODUKTBEZEICHNUNG	Aus einer Paste bestehende Süßwarenzubereitung zur Marmorierung von Speiseeis und Konditoreiwaren.			
DOSIERUNGSANWEISUNG	das Produkt ist pur zu verwenden			
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)	Caramel 67,0%(Glukosesirup, Caramel (Zucker, Wasser), Wasser), Glukosesirup, Wasser, Zucker, Aromen, Verdickungsmittel (Agar-Agar). KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.			
PRODUKTFARBE	hellbraun			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g Produkt		
pH	3,6 +/- 0,5	ENERGIE kJ	1.278	
		ENERGIE kcal	301	
		FETT g	0,00	
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	0,00	
		KOHLLENHYDRATE g	75,00	
		DAVON ZUCKER g	66,00	
		EIWEISS g	0,00	
		SALZ g	0,00	
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	Flasche á 1 kg; 6 pro Karton			
Haltbarkeit	30 Monate in originaler und unversehrter Verpackung			
Gewicht der Produktprobe	100 g			

13882408701