

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	18062	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Kiwi		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste zur Zubereitung von Speiseeis und Konditoreiwaren.		
Dosierungsanweisung :	100g des Produktes + 1 L Wasser + 300g Zucker + 50g Supergelmix Oder 65g des Produktes + 1 Kg Fruchtgrundmischung Es wird empfohlen 3-5 g Softin hinzuzugeben.		
Gebrauchshinweise :	<p>Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite.</p> <p>Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.</p>		
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	<p>Zucker, Glukosesirup, Kiwi eingefroren (10%), Wasser, Säuerungsmittel: Zitronensäure, tiefgefrorenes Kiwipüree (6,4%), Aromen, natürliches Aroma, Kiwikerne, Verdickungsmittel: Pektin, Farbstoffe: Karamell (E150c), Brilliantblau FCF (E133).</p> <p><u>Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u></p>		
Produktfarbe :	dunkelgrün		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 28,0 %	Brennwert :	KJ 1191,0
Fettgehalt :	0,0 %		Kcal 280,0
Asche :	max. 0,06 %	Fett :	g 0,0
Löslichkeit :	gut in kaltem Wasser oder kalter Milch, ausgenommen die Fruchtstücke	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0
PH :	1,9 +/- 0,3	Kohlenhydrate :	g 65,0
		Davon Zucker :	g 52,0
		Proteine :	g 0,0
		Salz :	g 0,02
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
Gesamtkeimzahl :	weniger als 5000 ufc / g		
Schimmelpilze :	weniger als 100 ufc / g		
Hefe :	weniger als 100 ufc / g		
Enterobakterien :	weniger als 100 ufc / g		
Staphylococcus Aureus :	weniger als 20 ufc / g		
Salmonellen :	keine in 25 g		
Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.			
Verpackungsart :	Eimer á 2,5 kg -- 2 Eimer je Karton		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200g		

