

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 08067

Produkttyp :

Pulver

Artikelbezeichnung :

**Pfirsich 500 C.P.**



**DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.**

**Produktbezeichnung :** Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis mit Pfirsich-Geschmack.

**Dosierungsanweisung :** 1,250kg Produkt + 2,5L Wasser. **Kalte Zubereitung!**

**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) :** Zucker, Ballaststoffe, Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose, dehydratisierte Pfirsichstücke (4,8%), Pflanzenfette (Kokosnuss), Alpha-Dextrine (Ballaststoff), Tapiocastärke, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Pfirsichpulver (0,85%) , Verdickungsmittel: Carboxymethylzellulose, Guarkernmehl und Carrageen, Erbsen-Eiweiß, Aromen, natürliches Aroma, Farbstoff: E160b.

**Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.**

**Produktfarbe :** hellgelb

### CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

### NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 1,5%	<b>Brennwert :</b>	KJ 1661,7	KJ	553,9
<b>Fettgehalt :</b>	3,80 %		Kcal 397,2	Kcal	132,4
<b>Asche :</b>	max. 2,0 %	<b>Fett :</b>	g 3,8	g	1,3
<b>Löslichkeit :</b>	gut in kaltem Wasser oder kalter Milch, ausgenommen die Fruchtstücke	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 2,0	g	0,7
		<b>Kohlenhydrate :</b>	g 85,9	g	28,6
		Davon Zucker :	g 71,6	g	23,9
		<b>Proteine :</b>	g 0,3	g	0,1
		<b>Salz :</b>	g 0,1	g	0,03

### MIKROBIOLOGISCHE DATEN

<b>Gesamtkeimzahl :</b>	weniger als 5000	ufc / g
<b>Schimmelpilze :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Hefe :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Enterobakterien :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Staphylococcus Aureus :</b>	weniger als 20	ufc / g
<b>Salmonellen :</b>	keine in 25 g	

**Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.**

**Verpackungsart :** Beutel á 1,25kg -- 10 Beutel je Karton

**Haltbarkeit :** 36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

18.03.2015

344500

