

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 08097

Produkttyp :

Pulver

Artikelbezeichnung :

Heidelbeer 500 C.P.



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

Produktbezeichnung :	Halbfertiges Pulverprodukt zur Herstellung von Speiseeis mit Heidelbeergeschmack.
Dosierungsanweisung :	1,25kg des Produktes + 2,5L Wasser
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, Ballaststoff (Inulin), Glukosesirup, Dextrose, Maltodextrin, dehydratisierte Heidelbeerstücke (4%), Pflanzenfette (Kokosnuss), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Alpha-Dextrin (Ballaststoff), Tapiocastärke, Verdickungsmittel: Carboxymethylcellulose, Guarkernmehl, Carrageen, Erbseneiweiß, Farbstoffe: Anthocyane (E163), Indigotin (E132), Heidelbeerpulver (0,18%), Aromen. <u>Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesamsamen enthalten.</u>
Produktfarbe :	rot

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit	max. 2,0 %	Brennwert :	KJ 1608,2	KJ	536,1
Fettgehalt :	1,8 %		Kcal 384,4	Kcal	128,1
Asche :	max. 2,0 %	Fett :	g 1,8	g	0,6
Löslichkeit :	gut in kaltem Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,8	g	0,3
		Kohlenhydrate :	g 87,0	g	29,0
		Davon Zucker :	g 75,8	g	25,3
		Proteine :	g 0,4	g	0,13
		Salz :	g 0,1	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 :	Beutel á 1,25kg -- 10 Beutel je Karton
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

04.02.2016

343500

