


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	14094	Produkttyp	Paste
Produktname	Biscottino		
			

***DAS PRODUKT IST NUR FÜR INDUSTRIE UND GEWERBE BESTIMMT.
DER VERKAUF FÜR DEN DIREKTVERBRAUCH IST NICHT GESTATTET.***

- **PRODUKT:** Halbfertigprodukt in Pastenform zur Speiseeisherstellung mit dem klassischen Geschmack von Mürbteiggebäck
- **DOSIERUNG:** **50 g des Produktes pro kg weißer Base.+**
- **ANWEISUNGEN:** Das Produkt mit sauberen und trockenen Geräten umrühren. Nach dem Gebrauch die Verpackung wieder verschließen und eventuelle Reste des Produktes an der Außenseite beseitigen. ***Kühl und trocken aufbewahren.***
- **ZUTATEN:** Glukosesirup, Kondensmilch, Eigelb, Zucker, Wasser, Aromen, Verdickungsmittel: modifizierte Stärke, Salz, pflanzliche Extrakte aus Kurkuma, Lebensmittelfarbstoff: Paprikaextrakt.
- **ALLERGENE:** **Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, wo Soja, Milch, Ei, Getreide, Schalenfrüchte und Erdnüsse verwendet werden.**
(Dir 2003/89/EC und 2007/68 /EC zur Änderung des Anhang III der RL 2000/13/EC)
- **PRODUKTFARBE :** Orange

<i>CHEMISCHE/PHYSISCHE DATEN:</i>	<i>NÄHRWERTINFORMATION (Mittelwerte) FÜR 100 g DES PRODUKTES:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • FEUCHTIGKEIT : max 30% • FETTGEHALT : 7 % • PH : 5 +/- 0,2 • ASCHE : 2 % • LÖSLICHKEIT : gut kalt in Wasser oder Milch • P.O.D. : 40.3 • P.A.C. : 48.9 	<ul style="list-style-type: none"> • ENERGIEWERT: kcal 299,0 kJ 1250,0 • KOHLENHYDRATE: g 54,2 • Davon Zucker : g 40,8 • EIWEISS g 4,8 • FETT: g 7,0 • Davon gesättigte Fettsäuren : g 2,8 • NATRIUM . g 1,1

MIKROBIOLOGISCHE DATEN:

- **GESAMTKEIMZAHL:** unter 5000 ufc/ g
- **SCHIMMEL:** unter 100 ufc / g
- **HEFE:** unter 100 ufc/ g
- **ENTEROBAKTERIEN:** unter 100 ufc/ g
- **STAPHILOCOCCUS AUREUS:** unter 20 ufc/ g
- **SALMONELLEN:** keine in 25 g

Das Produkt entspricht betreffend der Kontamination der Lebensmittel der EG-Verordnung 1881/2006 und folgenden Erweiterungen bzw. Erneuerungen.

- **VERPACKUNGSART:** Neue IML-Eimer á 4,5 kg -- 2 pro Karton
- **HALTBARKEIT:** **24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.**
- **MUSTERGRÖSSE:** 200 g

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	14322	Produkttyp	Variegato
Artikelname	Cookies		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR INDUSTRIE UND GEWERBE BESTIMMT. DER VERKAUF FÜR DEN DIREKTVERBRAUCH IST NICHT GESTATTET.			
• PRODUKT :	Streichfähige Schokoladencreme mit Kakaokeksen, ideal zum Marmorieren von Eis.		
• DOSIERUNG :	Nach Belieben, zum Marmorieren.		
• ANWEISUNG :	Das Produkt mit trockenen und sauberen Geräten umrühren. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wieder schließen und eventuelle Produktreste von der Außenseite entfernen. Kühl und trocken lagern.		
• ZUTATEN :	Zucker, Sonnenblumenöl, Haselnusspaste, Kakaokekse (Weizenmehl Typ "O", Zucker, pflanzliche Margarine, Eier, Glucosesirup, Magerkakaoo, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Magermilch, Aromen), Kakaopulver, Magermilchpulver, Molke, Emulgatoren: Sojalecithin, Aromen, pflanzliche Extrakte.		
• ALLERGENE : (RL 2003/89/EC und 2007/68 /EC zur Änderung des Anhang III der RL 2000/13/EC)	<u>Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, wo Soja, Milch, Ei, Getreide, Schalenfrüchte und Erdnüsse verwendet werden.</u>		
• ERSCHEINUNG UND FARBE :	Schokoladencreme angereichert mit Kakaokeksen. Dunkelbraun.		
CHEMISCHE /PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte) FÜR 100 g DES PRODUKTES	
• FEUCHTIGKEIT : max 1%	• ENERGIEWERT	kcal	553,0
• FETTGEHALT : 34,7%		kJ	2312,0
• PH : 6 +/- 0,2	• KOHLENHYDRATE	g	53,4
• ASCHE : 4%	davon Zucker :	g	42,0
• LÖSLICHKEIT : wird pur verwendet	• EIWEISS	g	5,1
	• FETT	g	34,7
	davon gesättigte Fettsäuren :	g	4,5
	• NATRIUM	g	0,15
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
• GESAMTKEIMZAHL	Weniger als 5000 ufc / g		
• SCHIMMEL	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		
GEHALT AN SCHWERMETALLEN			
As mg/Kg < 0,01	Pb mg/kg 0,019	Hg mg/Kg < 0,02	
Cd mg/Kg 0,0058	Cu mg/kg 4,53	Zn mg/Kg 7,02	
• VERPACKUNGSART	Abgedichtete Blechdose á 6 kg 2 pro Karton		
• HALTBARKEIT	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung		
• MUSTERGRÖSSE	200g		