

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 08004

Produkttyp : Pulver

Artikelbezeichnung :

**Pan Mec F**



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

**Produktbezeichnung :** Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis. Ideal um den Fettanteil des Eises zu erhöhen.  
*Das Produkt kann frische Sahne ersetzen oder besser einbinden. Es macht das Eis voluminöser, weicher und verbessert die Haltbarkeit.*

**Dosierungsanweisung :** 40-60g des Produktes + 1l Milch

**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) :** pflanzliche Fette (Kokosnuss), Glukosesirup, Maltodextrin, **Milch**proteine, Emulgatoren: E471, E473, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Salz, Aromen.  
**Kann Spuren von Soja, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.**

**Produktfarbe :** weiß

### CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

### NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
<b>Feuchtigkeit :</b>	max.2,0 %	<b>Brennwert :</b>	KJ 3149,1	KJ	k.A.
<b>Fettgehalt :</b>	72,4 %		Kcal 752,6	Kcal	k.A.
<b>Asche :</b>	max. 2,5 %	<b>Fett :</b>	g 72,4	g	k.A.
<b>Löslichkeit :</b>	gut in kalter oder warmer Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 66,1	g	k.A.
		<b>Kohlenhydrate :</b>	g 20,5	g	k.A.
		Davon Zucker :	g 14,0	g	k.A.
		<b>Proteine :</b>	g 4,6	g	k.A.
		<b>Salz :</b>	g 1,2	g	k.A.

### 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.**

<b>Verpackungsart :</b>	Beutel á 1,5kg -- 4 Beutel je Karton
<b>Haltbarkeit :</b>	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
<b>Größe der Produktprobe :</b>	100g

148500

