

PreGel S.p.A. Via Comparoni, 64 Villa Gavasseto, 42122 Reggio Emilia Tel.: 0522/394211 Fax: 0522/394305 E-Mail: pregel@pregel.it	Produkt-Spezifikation ALPENCARAMEL- PASTE, MILD UND KONZENTRIERT	Art.Nr. 27406
		EAN Karton: 8005648274068 Verp.-Einheit: 8005648274402
		26/09/2011
		Version 1
		Seite 1 /3

PRODUKTBESCHREIBUNG

DEKLARATION:	Speiseeishalberzeugnis zur Herstellung von Milchspeiseeis bzw. Speiseeis mit Alpencaramel-Geschmack
VERWENDUNG:	Auch zur Herstellung von Konditorei-Produkten sehr gut geeignet.
ALLGEMEINE VORAUSSETZUNGEN:	Dieses Produkt entspricht in seiner vorgesehenen Verwendung dem in Deutschland und der EU geltenden Recht.

ZUTATEN

Glukosesirup, gezuckerte konzentrierte Milch, Zucker, Aromen, Karamell, Farbstoff: Beta-Carotin.

ALLERGENE

Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂		Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein

NÄHRWERTE (für 100 g Produkt)

Energiewert	320 kcal
Kohlenhydrate	68.0 g
Eiweiß	1.2 g
Fett	1.7 g

PreGel S.p.A.

Via Comparoni, 64
Villa Gavasseto,
42122 Reggio Emilia
Tel.: 0522/394211
Fax: 0522/394305
E-Mail: pregel@pregel.it

Produkt-Spezifikation**ALPENCARAMEL-
PASTE, MILD UND
KONZENTRIERT**

Art.Nr. 27406

EAN

Karton: 8005648274068

Verp.-Einheit: 8005648274402

26/09/2011

Version 1

Seite 2 /3

PRODUKT-KOMPONENTEN (für 100 g Produkt)

Zucker	46.0 g
Fett	1.7 g
Feste Bestandteile der Magermilch	4.0 g
Feste Bestandteile gesamt	78.0 g

VERPACKUNG

KARTON-INHALT: Gebinde von 6 Dosen

GEWICHT: 1.3 kg je Dose

AUFBEWAHRUNG

In der Originalverpackung versiegelt und an einem kühlen und trockenen Ort (15°C-20°C, Luftfeuchtigkeit \leq 65%) aufbewahrt, behält das Produkt seine ursprünglichen Eigenschaften unverändert für 3 Jahre.

ART DER VERWENDUNG

Anwendung:

25 - 30 g pro kg Masse

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER

Geschmack	Typisch nach Alpencaramel
Geruch	Typisch nach Alpencaramel
Farbe	Gelb-braun
Aussehen	Paste

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

A_w	0.738 \pm 0.025
pH	5.1 \pm 0.5
Bx	75.0 \pm 1.0
Feuchtigkeit	-

PreGel S.p.A. Via Comparoni, 64 Villa Gavasseto, 42122 Reggio Emilia Tel.: 0522/394211 Fax: 0522/394305 E-Mail: pregel@pregel.it	Produkt-Spezifikation ALPENCARAMEL- PASTE, MILD UND KONZENTRIERT	Art.Nr. 27406
		EAN Karton: 8005648274068 Verp.-Einheit: 8005648274402
		26/09/2011
		Version 1
		Seite 3 /3

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Gesamtkeimzahl (30°C)	< 50.000 U.F.C./g
Coliforme Keime	< 100 U.F.C./g
Escherichia Coli	< 10 U.F.C./g
Staphilococcus Aureus	< 10 U.F.C./g
Salmonellen	fehlend in 25 g
Hefen und Schimmel	< 1000 U.F.C./g

BEMERKUNG

PreGel S.p.A. behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Eigenschaften des Produktes verbessern. Auf diese Änderungen werden wir jeweils in der Produkt-Spezifikation hinweisen und diese mit Datum und Versions-Nummer kenntlich machen.
Jede Zutaten-Veränderung bewirkt automatisch eine Überarbeitung der Produkt-Deklaration und der Zutatenliste des Produkt-Etikettes.