

| | | |
|---|---|---|
| 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.