

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 MASCARPONE 30	Art.Nr. 04544
		EAN
		Karton: 8005648045446 Verp.-Einheit: 8005648045408
		25/06/2013
		Version 2
		Seite 1 /3

PRODUKTBESCHREIBUNG

DEKLARATION: Speiseeishalberzeugnis zur Herstellung von Milcheis mit Mascarpone-Geschmack

ALLGEMEINE VORAUSSETZUNGEN: Dieses Produkt entspricht in seiner vorgesehenen Verwendung dem in Deutschland und der EU geltenden Recht.

ZUTATEN

Magermilchpulver, Dextrose, Mascarpone-Pulver, Aromen.
Kann Spuren von Soja enthalten.

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	Spuren
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	370 kcal
Kohlenhydrate	64.3 g
Eiweiß	22.0 g
Fett	2.6 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 MASCARPONE 30	Art.Nr. 04544
		EAN
		Karton: 8005648045446 Verp.-Einheit: 8005648045408
		25/06/2013
		Version 2
		Seite 2 / 3

PRODUKT-KOMPONENTEN (für 100 g Produkt)

Zucker	28.0 g
Fett	2.6 g
Feste Bestandteile der Magermilch	63.0 g
Feste Bestandteile gesamt	94.4 g

VERPACKUNG

KARTON-INHALT: Gebinde von 4 Beuteln
GEWICHT: 2 kg je Beutel

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 2 Jahre.

ART DER VERWENDUNG

Anwendung:

30 g pro kg Masse

Mascarpone 30 immer mit einem kleinen Teil der Grundmasse anrühren und diese Mischung dem Speiseeismix hinzufügen.

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER

Geschmack	Typisch nach Mascarpone
Geruch	Typisch nach Mascarpone
Farbe	Hellgelb
Aussehen	Pulver

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

A _w	-
pH	-
Bx	-
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**MASCARPONE 30**

Art.Nr. 04544

EAN

Karton: 8005648045446

Verp.-Einheit: 8005648045408

25/06/2013

Version 2

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.