


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14022	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Giandua		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste mit Giandua-Geschmack zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiwaren.		
Dosierungsanweisung :	90g Produkt + 1kg weiße Grundmasse		
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) :	Haselnusspaste , Zucker, Kakaopulver, Sonnenblumenkernöl, Pflanzenfette (Palm), Emulgator: Sojabohnenleizithin , Aromen, Salz. <u>Kann Spuren von Milch, Eiern, Mandeln, Walnüssen, Cashew-Nüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesamsamen enthalten.</u>		
Produktfarbe :	dunkelbraun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 5,0 %	Brennwert :	KJ 2222,5
Fettgehalt :	42,5 %		Kcal 530,8
Asche :	1,5 %	Fett :	g 42,5
Löslichkeit :	gut in kalter Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 9,1
		Kohlenhydrate :	g 27,3
		Davon Zucker :	g 25,2
		Proteine :	g 9,8
		Salz :	g 0,05
			g
			g
			g
			g
			g
			g
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
Gesamtkeimzahl :	weniger als 5000	ufc / g	
Schimmelpilze :	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		
Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.			
Verpackungsart :	Dose á 5,5 kg -- 2 Dosen je Karton		
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200 g		

26.04.2016

091600

