

## TECHNISCHE DATEN

<b>Artikelnummer :</b>	24082	<b>Produkttyp :</b>	Topping
<b>Artikelbezeichnung :</b>	<b>Himbeer Topping</b>		
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>			
<b>Produktbezeichnung :</b>	Aus einer Paste bestehende Süßwarenzubereitung zur Marmorierung von Speiseeis und Konditoreiwaren.		
<b>Dosierungsanweisung :</b>	Das Produkt ist pur zu verwenden.		
<b>Gebrauchshinweise :</b>	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.		
<b>Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :</b>	Glukosesirup, Zucker, tiefgefrorenes Himbeerpüree (15,5%), Wasser, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel: Pektin, Farbstoff: E163, Aromen. <b><u>Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u></b>		
<b>Produktfarbe :</b>	violett		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	Je 100 g Eis
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 30,0 %	<b>Brennwert :</b>	KJ 1192,3
<b>Fettgehalt :</b>	0,0 %		Kcal 285,0
<b>Asche :</b>	1,0 %	<b>Fett :</b>	g 0,0
<b>PH :</b>	2,6 +/- 0,2	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0
		<b>Kohlenhydrate :</b>	g 69,8
		Davon Zucker :	g 49,7
		<b>Proteine :</b>	g 0,2
		<b>Salz :</b>	g 0,02
			g
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		
<b>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b>			
<b>Verpackungsart :</b>	Plastikflasche á 1 kg -- 6 Flaschen je Karton		
<b>Haltbarkeit :</b>	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
<b>Größe der Produktprobe :</b>	100g		

26.04.2016

067600



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterezepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.

