


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14144	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Vaniglia Delicious		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste mit Vanillegeschmack zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiwaren.		
Dosierungsanweisung :	30 g Produkt + 1 kg weiße Grundmasse		
Gebrauchshinweise :	<p>Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite.</p> <p>Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.</p>		
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	<p>Zucker, Glukosesirup, Wasser, Aromen, Vanillesamen, Farbstoffe: E150c, E160c, Salz, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, natürliche Aromen, Madagascar-Vanillebourbonextrakt (0,1%).</p> <p><u>Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u></p>		
Produktfarbe :	strohgelb		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 30,0 %	Brennwert :	KJ 1093,0
Fettgehalt :	0,0 %		Kcal 257,0
Asche :	max. 1,0 %	Fett :	g 0,0
Löslichkeit :	gut in Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0
PH :	4,7 +/- 0,5	Kohlenhydrate :	g 64,0
		Davon Zucker :	g 49,0
		Proteine :	g 0,0
		Salz :	g 0,62
			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 :	Eimer á 4,5 kg -- 2 Eimer je Karton		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	100 g		

16.03.2016

019600



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produktrezepturen 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.

