

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	08145	Produkttyp :	Pulver
Artikelbezeichnung :	Extra Dark		

DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.

Produktbezeichnung :	Halbfertiges Pulverprodukt zur Herstellung von Speiseeis mit Zartbitterschokoladengeschmack.
Dosierungsanweisung :	1,625 kg Produkt + 2,5 L Wasser. Warme Zubereitung! Das Produkt wird mit heißem Wasser zubereitet. Zur Erzielung einer homogenen Mischung wird empfohlen einen Mixer zu verwenden.
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) :	Zucker, Fruktose, Kakaopulver, Kakaopaste, Dextrose, Zartbitterschokoladen (Zucker, Kakaopaste, Kakaobutter, Emulgatoren: Sojalecithin , Aroma), Maltodextrin, Emulgatoren: E473, E471, Verdickungsmittel: Tarakernmehl, Carboxymethylzellulose, Guarkernmehl und Carrageen, Aromen. <u>Kann Spuren von Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u>
Produktfarbe :	dunkelbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit : max. 1,4 %	Brennwert :	KJ 1745,0	KJ
Fettgehalt : 10,8 %		Kcal 417,0	Kcal
Asche : max. 3,6 %	Fett :	g 10,8	g
Löslichkeit : nur gut warm	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 7,2	g
	Kohlenhydrate :	g 69,0	g
	Davon Zucker :	g 61,0	g
	Proteine :	g 6,3	g
	Salz :	g 0,1	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 :	Beutel aus doppeltbeschichteter Alufolie á 1,625 kg -- 6 Beutel je Karton
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

04.03.2016

013600

