

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 08180

Produkttyp :

Pulver

Artikelbezeichnung :

Crema Mascarpone



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

Produktbezeichnung :	Halbfertiges Pulverprodukt für die Zubereitung von Speiseeis mit Mascarpone-Geschmack.
Dosierungsanweisung :	50g des Produktes + 1kg Base Bianca
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) :	Molke-Pulver, Dextrose, Eigelbpulver, Vollmilchpulver, Laktose, Sahnepulver, Magermilchpulver, Aromen, Milchproteine, Farbstoffe: Carotine (Soja) <u>Kann Spuren von Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u>
Produktfarbe :	hellgelb

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 2,0 %	Brennwert :	KJ	1827,1	KJ
Fettgehalt :	0,131 %		Kcal	436,7	Kcal
Asche :	max. 2,0 %	Fett :	g	13,1	g
Löslichkeit :	kalt auch gut	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	8,0	g
PH :	/	Kohlenhydrate :	g	66,5	g
		Davon Zucker :	g	63,6	g
		Proteine :	g	13,3	g
		Salz :	g	1,2	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 2,0kg -- 4 Beutel je Karton
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	150g

182500

