

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	08180	Produkttyp :	Pulver
Artikelbezeichnung :	<b>Crema Mascarpone</b>		
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>			
Produktbezeichnung :	Halbfertiges Pulverprodukt für die Zubereitung von Speiseeis mit Mascarpone-Geschmack.		
Dosierungsanweisung :	50g des Produktes + 1kg Base Bianca		
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><b>Molke-Pulver, Dextrose, Eigelbpulver, Vollmilchpulver, Laktose, Sahnepulver, Magermilchpulver, Aromen, Milchproteine, Farbstoffe: Carotine (Soja)</b> <b><u>Kann Spuren von Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u></b></p>		
Produktfarbe :	hellgelb		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 2,0 %	KJ	1827,1
Fettgehalt :	0,131 %	Kcal	436,7
Asche :	max. 2,0 %	Fett :	g
Löslichkeit :	kalt auch gut	Davon gesättigte Fettsäuren :	g
PH :	/	Kohlenhydrate :	g
		Davon Zucker :	g
		Proteine :	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		
<b><i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i></b>			
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

