

INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer: 14004 Produkttyp: Paste

Artikelbezeichnung: VOV Eierlikör

senza glutine gluten free

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

Produktbezeichnung: Halbfertige Paste mit VOV-Geschmack zur Herstellung von Speiseeis und

Konditoreiwaren.

Dosierungsanweisung: 50g Produkt + 1kg weiße Grundmasse

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 Glukosesirup, Zucker, Wasser, gezuckerte **Kondensmilch**, **Eidotterpulver**, **(Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :** Aromen, modifizierte Stärke, Farbstoffe: E160c, E100.

Kann Spuren von Sojabohnen, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und

Pistazien enthalten.

Produktfarbe : orange

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
			Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis
Feuchtigkeit:	max. 28,0 %	Brennwert :	KJ	1280,0	KJ
Fettgehalt:	3,8 %		Kcal	306,0	Kcal
Asche :	max. 0,3 %	Fett:	g	3,8	g
Löslichkeit:	gut in kalter Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	2,1	g
PH:	4,7 +/- 0,2	Kohlenhydrate:	g	65,4	g
		Davon Zucker :	g	49,2	g
		Proteine :	g	2,6	g
		Salz :	g	0,3	g

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

Gesamtkeimzahl :weniger als 5000ufc / gSchimmelpilze :weniger als 100ufc / gHefe :weniger als 100ufc / gEnterobakterien :weniger als 100ufc / gStaphylococcus Aureus :weniger als 20ufc / gSalmonellen :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: 200 g

03.03.2016 046600



