

PreGel S.p.A. Via Comparoni, 64 Villa Gavasseto, 42122 Reggio Emilia Tel.: 0522/394211 Fax: 0522/394305 E-Mail: pregel@pregel.it	Produkt-Spezifikation ARABESCHI CAMEL BISCOTTO	Art.Nr. 42122
		EAN
		Karton: 8005648421226 Verp.-Einheit: 8005648421202
		07/11/2014
		Version 2
		Seite 1 /3

PRODUKTBESCHREIBUNG

DEKLARATION: Halberzeugnis mit Karamellkeks-Geschmack für Speiseeis und zum Garnieren und Marmorieren von Speiseeis, Eisbechern, Sahne und Desserts

ALLGEMEINE VORAUSSETZUNGEN: Dieses Produkt entspricht in seiner vorgesehenen Verwendung dem in Deutschland und der EU geltenden Recht.

ZUTATEN

Kekse (Weizenmehl, Zucker, Pflanzenöl (Palme, Raps), Karamell, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Sojaproteine, Salz, Gewürze) (60%), Pflanzenfett (Sonnenblume, Reis, Distel), Zucker, Emulgator: Lecithin, Salz, Aromen, Antioxydationsmittel: Alpha-Tocopherol, Säuerungsmittel: Zitronensäure.
Kann Spuren von Milch, Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

ALLERGENE

Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Spuren	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂		Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein

NÄHRWERTE (für 100 g Produkt)

Energiewert	560 kcal
Kohlenhydrate	61.7 g
Eiweiß	3.8 g
Fett	32.1 g

PreGel S.p.A. Via Comparoni, 64 Villa Gavasseto, 42122 Reggio Emilia Tel.: 0522/394211 Fax: 0522/394305 E-Mail: pregel@pregel.it	Produkt-Spezifikation ARABESCHI CAMEL BISCOTTO	Art.Nr. 42122
		EAN
		Karton: 8005648421226 Verp.-Einheit: 8005648421202
		07/11/2014
		Version 2
		Seite 2 /3

PRODUKT-KOMPONENTEN (für 100 g Produkt)

Zucker	-
Fett	-
Feste Bestandteile der Magermilch	-
Feste Bestandteile gesamt	-

VERPACKUNG

KARTON-INHALT: Gebinde von 2 Dosen
GEWICHT: 3 kg je Dose

AUFBEWAHRUNG

In der Originalverpackung versiegelt und an einem kühlen und trockenen Ort (15°C-20°C, Luftfeuchtigkeit ≤ 65%) aufbewahrt, behält das Produkt seine ursprünglichen Eigenschaften unverändert für 1.5 Jahre.

ART DER VERWENDUNG

Die Oberfläche und das Innere des Eises reichlich mit Arabeschi Caramel Biscotto in dünnen Schichten dekorieren bzw. marmorieren.

Mit der folgenden Dosierung kann Arabeschi Caramel Biscotto auch als Eispaste verwendet werden:

- Für ein Eis mit feinem Geschmack: 200 g Arabeschi Caramel Biscotto pro kg Masse; zusätzlich das Eis mit dem selben Produkt nach Belieben marmorieren
- Für ein Eis mit intensiverem Geschmack: 1 kg Arabeschi Caramel Biscotto, 1 Liter Milch
- Für Softeis: 400 g Arabeschi Caramel Biscotto, 600 ml Milch

Auch zur Herstellung von Konditorei-Produkten sehr gut geeignet.

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER

Geschmack	Typisch nach Karamellkeks
Geruch	Typisch nach Karamellkeks
Farbe	Hellbraun
Aussehen	Paste

PreGel S.p.A. Via Comparoni, 64 Villa Gavasseto, 42122 Reggio Emilia Tel.: 0522/394211 Fax: 0522/394305 E-Mail: pregel@pregel.it	Produkt-Spezifikation ARABESCHI CAMEL BISCOTTO	Art.Nr. 42122
		EAN
		Karton: 8005648421226 Verp.-Einheit: 8005648421202
		07/11/2014
		Version 2
		Seite 3 /3

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

Aw	-
pH	-
Bx	-
Feuchtigkeit	-

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Gesamtkeimzahl (30°C)	< 50.000 U.F.C./g
Coliforme Keime	< 100 U.F.C./g
Escherichia Coli	< 10 U.F.C./g
Staphilococcus Aureus	< 10 U.F.C./g
Salmonellen	fehlend in 25 g
Hefen und Schimmel	< 1000 U.F.C./g

BEMERKUNG

PreGel S.p.A. behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Eigenschaften des Produktes verbessern. Auf diese Änderungen werden wir jeweils in der Produkt-Spezifikation hinweisen und diese mit Datum und Versions-Nummer kenntlich machen. Jede Zutaten-Veränderung bewirkt automatisch eine Überarbeitung der Produkt-Deklaration und der Zutatenliste des Produkt-Etikettes.