


## TECHNISCHE DATEN

<b>Artikelnummer :</b>	18154 A	<b>Produkttyp :</b>	Paste
<b>Artikelbezeichnung :</b>	<b>Mango Alphonso Paste</b>		
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>			
<b>Produktbezeichnung :</b>	Halbfertige Paste zur Zubereitung von Speiseeis und Konditoreiwaren.		
<b>Dosierungsanweisung :</b>	100g Produkt + 1L Wasser + 300g Zucker + 50g Supergelmix <b>oder 65g Produkt + 1kg Fruchtgrundmasse</b> . Es wird empfohlen 3-5g Softin hinzuzufügen.		
<b>Gebrauchshinweise :</b>	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.		
<b>Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :</b>	Glukosesirup, Zucker, tiefgefrorenes Alphonsomangopüree (15%), Wasser, Säuerungsmittel: Apfelsäure, Zitronensäure, Farbstoffe: Curcumin, Karamell (E150c), Carotin ( <b>Soja</b> ), Aromen, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin. <b><u>Kann Spuren von Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u></b>		
<b>Produktfarbe :</b>	orange-gelb		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
		Je 100 g Eis	
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 29,4 %	<b>Brennwert :</b>	KJ 1144
<b>Fettgehalt :</b>	0,0 %		Kcal 269
<b>Asche :</b>	max. 0,6 %	<b>Fett :</b>	g 0,0
<b>Löslichkeit :</b>	gut in Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0
<b>PH :</b>	2,5 +/- 0,2	<b>Kohlenhydrate :</b>	g 65
		Davon Zucker :	g 48
		<b>Proteine :</b>	g 0,0
		<b>Salz :</b>	g 0,06
			g
			g
			g
			g
			g
			g
			g
			g
			g
			g
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
<b>Gesamtkeimzahl :</b>	weniger als 5000	ufc / g	
<b>Schimmelpilze :</b>	weniger als 100	ufc / g	
<b>Hefe :</b>	weniger als 100	ufc / g	
<b>Enterobakterien :</b>	weniger als 100	ufc / g	
<b>Staphylococcus Aureus :</b>	weniger als 20	ufc / g	
<b>Salmonellen :</b>	keine in 25 g		
<b>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1831/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b>			
<b>Verpackungsart :</b>	Eimer á 3 kg -- 2 Eimer je Karton		
<b>Haltbarkeit :</b>	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
<b>Größe der Produktprobe :</b>	200 g		

03.03.2017

035700



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterzepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.

