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

NEUTRO

Art.Nr. 02004

EAN
Karton: 8005648020047
Verp.-Einheit: 8005648020009

15/07/2013

Version 2

Seite 1/3

PRODUKTBESCHREIBUNG

DEKLARATION: Speiseeishalberzeugnis zur Herstellung von Fruchteis und

Milchspeiseeis

VERWENDUNG: Dieses Präparat ist besonders geeignet, um dem Eis eine

besondere Konsistenz zu verleihen.

ALLGEMEINE Dieses Produkt entspricht in seiner vorgesehenen Verwendung

VORAUSSETZUNGEN: dem in Deutschland und der EU geltenden Recht.

ZUTATEN

Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Stärke. Kann Spuren von Milch und Soja enthalten.

ALLERGENE

Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse Nein Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Nein Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Nein Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse Nein Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Nein Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Spuren Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) Spuren Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse Nein 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 Nein oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse Nein Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Nein

NÄHRWERTE (für 100 g Produkt)

Energiewert	380 kcal
Kohlenhydrate	59.1 g
Eiweiß	< 0.02 g
Fett	< 0.05 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

NEUTRO

Art.Nr. 02004

EAN
Karton: 8005648020047
Verp.-Einheit: 8005648020009

15/07/2013

Version 2

Seite 2/3

)0 g Produkt))
)0 g Produkt)

Zucker58.0 gFett< 0.05 g</td>Feste Bestandteile der Magermilch/Feste Bestandteile gesamt92.0 g

VERPACKUNG

KARTON-INHALT: Gebinde von 4 Beuteln

GEWICHT: 2 kg je Beutel

AUFBEWAHRUNG

In der Originalverpackung versiegelt und an einem kühlen und trockenen Ort (15°C-20°C, Luftfeuchtigkeit \subseteq 65%) aufbewahrt, behält das Produkt seine ursprünglichen Eigenschaften unverändert für 3 Jahre.

ART DER VERWENDUNG

Anwendung:

4 g pro Liter Wasser oder Milch

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER

Geschmack Neutral
Geruch Neutral
Farbe Weiß
Aussehen Pulver

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

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

NEUTRO

Art.Nr. 02004

EAN
Karton: 8005648020047
Verp.-Einheit: 8005648020009

15/07/2013

Version 2

Seite 3 /3

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.