

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 18170		Produkttyp : Paste			
Artikelbezeichnung : Rosa Pampelmuse		<div><div>senza glutine</div><div>gluten free</div></div>			
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.					
Produktbezeichnung :		Halbfertige Paste mit rosa Pampelmusen-Geschmack zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiwaren.			
Dosierungsanweisung :		100g Produkt + 1L Wasser + 300g Zucker + 50g Supergelmix oder 65g Produkt + 1kg Fruchtgrundmasse. Wir empfehlen der Mischung 3-5g Softin hinzuzufügen.			
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 (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :		Zucker, Glukosesirup, Wasser, Säuerungsmittel: Zitronensäure, natürliche Aromen, Aromen, konzentrierter Pampelmusensaft (1%), Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Xanthan, Farbstoff: E163. <u>Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u>			
Produktfarbe :		orange			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g Produkt		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit : max. 30,0 %		KJ 1251,0		KJ	
Fettgehalt : 0,0 %		Kcal 294,0		Kcal	
Asche : max. 1,0 %		g 0,0		g	
Löslichkeit : gut in kaltem Wasser		g 0,0		g	
PH : 2 +/- 0,2		g 69,0		g	
		g 49,0		g	
		g 0,0		g	
		g 0,02		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			
Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1831/2003 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.					
Verpackungsart :		Eimer á 2,5 kg -- 2 Eimer je Karton			
Haltbarkeit :		24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.			
Größe der Produktprobe :		200g			

03.06.2016

028600



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterezepturen 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.

