


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14052	Produkttyp :	Paste		
Artikelbezeichnung :	Pistazie 100% Sizilien C. C. Premium				
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.					
Produktbezeichnung :	Halbfertige Pistazienpaste zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiwaren				
Dosierungsanweisung :	80-120g 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 (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	Pistazienpaste Sicilia (99,85%), Farbstoffe: E141. <u>Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Erdnüssen und Sesamsamen enthalten.</u>				
Produktfarbe :	Typisches Pistaziengrün. Die Farbe des Produktes kann je nach Erntezeit der Pistazien variieren.				
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g Produkt		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 2,0 %	Brennwert :	KJ	2374,0	KJ
Fettgehalt :	44,8 %		Kcal	567,0	Kcal
Asche :	max. 3,0 %	Fett :	g	44,8	g
Löslichkeit :	gut in kalter Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	5,4	g
		Kohlenhydrate :	g	29,4	g
		Davon Zucker :	g	7,7	g
		Proteine :	g	20,9	g
		Salz :	g	0,00	g
MIKROBIOLOGISCHE DATEN					
Gesamtkeimzahl :	weniger als 30000		ufc / g		
Schimmelpilze :	weniger als 500		ufc / g		
Hefe :	weniger als 500		ufc / g		
Enterobakterien :	weniger als 200		ufc / g		
Staphylococcus Aureus :	weniger als 100		ufc / g		
Salmonellen :	keine in 25 g				
Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.					
Verpackungsart :	Eimer á 4,0 kg -- 2 Eimer je Karton				
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.				
Größe der Produktprobe :	100g				

12.08.2016

217600

