

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	08082	Produkttyp :	Pulver		
Artikelbezeichnung :	Yoghin Greekyo				
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.					
Produktbezeichnung :	Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis mit dem Geschmack von griechischem Joghurt.				
Dosierungsanweisung :	50g des Produktes + 1Kg Base Bianca				
Gebrauchshinweise :	<p>Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite.</p> <p>Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen. Das Produkt ist sehr hygroskopisch.</p> <p>Die Lagerung nach dem Öffnen im Kühlschrank schont das Produkt und erhält den Duft und die Aromen besser.</p>				
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	<p>Joghurtpulver, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Magermilchpulver, Dextrose, Pflanzenfasern (Inulin), Säuerungsmittel: Milchsäure, Laktose, Aromen, Milchproteine, Glukosesirup.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u></p>				
Produktfarbe :	elfenbeinfarben				
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
Feuchtigkeit : max. 2,8 % Fettgehalt : 0,8 % Asche : max. 1,7 % Löslichkeit : gut in kaltem Wasser oder kalter Milch		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
	Brennwert :	KJ	1388,0	KJ	k.A.
		Kcal	332,0	Kcal	k.A.
	Fett :	g	0,8	g	k.A.
	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,2	g	k.A.
	Kohlenhydrate :	g	43,6	g	k.A.
	Davon Zucker :	g	29,0	g	k.A.
	Proteine :	g	13,0	g	k.A.
Salz :	g	0,4	g	k.A.	
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 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.					
Verpackungsart :	Beutel aus doppeltbeschichteter Alufolie á 1 kg -- 10 Beutel je Karton				
Haltbarkeit :	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.				
Größe der Produktprobe :	100g				

148500



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