

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 08082

Produkttyp :

Pulver

Artikelbezeichnung :

Yoghini 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 :

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. Das Produkt ist sehr hygroskopisch.

Die Lagerung nach dem Öffnen im Kühlschrank schont das Produkt und erhält den Duft und die Aromen besser.

Zutaten und Allergene

(Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :

Joghurtpulver, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Magermilchpulver, Dextrose, Pflanzenfasern (Inulin), Säuerungsmittel: **Milchsäure**, **Laktose**, Aromen, **Milchproteine**, Glukosesirup.

Kann Spuren von Soja, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.

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.