

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14143	Produkttyp :	Variegato
Artikelbezeichnung :	<div> <div>senza glutine</div> <div>gluten free</div> </div> <div> Fiordilampone </div>		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste zur Marmorierung von Speiseeis und Füllung von Halbgefrorenem und Konditoreitorten.		
Dosieranweisung :	Das Produkt wird pur verwendet.		
Gebrauchshinweise :	Wir empfehlen das Produkt vor Gebrauch vorsichtig und gründlich mit einem Spachtel umzurühren. 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, tiefgefrorenes Himbeerpüree (10%), Ballaststoff (Inulin), dehydratisierte Himbeeren (5%), Säuerungsmittel : Zitronensäure, Apfelsäure, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Aroma, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, natürliches Aroma, Farbstoffe: E163. <u>Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u>		
Produktfarbe :	purpurrot		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 31,0 %	Brennwert :	KJ 1042,0
Fettgehalt :	0,0 %		Kcal 245,0
Asche :	max. 1,0 %	Fett :	g 0,0
PH :	2,9 +/- 0,2	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0
		Kohlenhydrate :	g 61,0
		Davon Zucker :	g 43,0
		Proteine :	g 0,0
		Salz :	g 0,02
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 :	Eimer á 4,0 kg -- 2 Eimer je Karton		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	160 g		

25.05.2016

039600



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.

