

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 06069

Produkttyp :

Paste

Artikelbezeichnung :

Softin



**DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.**

**Produktbezeichnung :**

Halbfertige Paste für die Herstellung von Speiseeis und für di Konditorei.  
*Ideal um dem Eis mehr Volumen, mehr Weichheit und mehr Geschmeidigkeit zu verleihen.*

**Dosierungsanweisung :**

3-5g des Produktes + 1 Kg 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.

**Zutaten und Allergene**

(Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :

Stabilisatoren: Sorbitsirup, Emulgatoren: E471, Wasser, Aromen.

**Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.**

**Produktfarbe :**

halbtransparent

### CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

### NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
<b>Feuchtigkeit :</b>	29,85 %	<b>Brennwert :</b>	KJ 1278,6	KJ	k.A.
<b>Fettgehalt :</b>	24,8 %		Kcal 305,4	Kcal	k.A.
<b>Asche :</b>	0,34 %	<b>Fett :</b>	g 24,8	g	k.A.
<b>Löslichkeit :</b>	/	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 21,5	g	k.A.
<b>PH :</b>	1% in destilliertem Wasser	<b>Kohlenhydrate :</b>	g 45,0	g	k.A.
	9,7 +/- 0,2	Davon Zucker :	g 6,0	g	k.A.
		<b>Proteine :</b>	g 0,0	g	k.A.
		<b>Salz :</b>	g 0,83	g	k.A.

### MIKROBIOLOGISCHE DATEN

<b>Gesamtkeimzahl :</b>	weniger als 5000	ufc / g
<b>Schimmelpilze :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Hefe :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Enterobakterien :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Staphylococcus Aureus :</b>	weniger als 20	ufc / g
<b>Salmonellen :</b>	keine in 25 g	

**Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.**

**Verpackungsart :**

Eimer á 3,5 kg -- 2 Eimer je Karton

**Haltbarkeit :**

18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

**Größe der Produktprobe :**

100g

295400



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.