

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 06008		Produkttyp : Pulver	
Artikelbezeichnung :		Neutro 100%	
<div><div>senza glutine</div><div>gluten free</div></div>			
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :		Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis.	
Dosierungsanweisung :		2-3g des Produktes + 1 L Milch oder Wasser.	
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) :		Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Tarakernmehl, Natriumalginat. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u>	
Produktfarbe :		weiß	
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	
Feuchtigkeit : max. 11,0 %		KJ 980,7	
Fettgehalt : 0,2 %		Kcal 234,4	
Asche : 1,2 %		g 0,2	
Löslichkeit : gut in Milch oder Wasser		g 0,2	
PH : /		g 27,5	
		g 0,0	
		g 2,1	
		g 7,43	
		g k.A.	
		Kcal k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		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 á 1,0 kg -- 10 Beutel je Karton	
Haltbarkeit :		36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.	
Größe der Produktprobe :		30 g	

154500



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.