

<b>PreGel S.p.A.</b> Via Comparoni, 64 Villa Gavasseto, 42122 Reggio Emilia Tel.: 0522/394211 Fax: 0522/394305 E-Mail: pregel@pregel.it	<b>Produkt-Spezifikation</b>  <b>SÜßE ZUBEREITUNG MIT HEIDELBEER - GESCHMACK</b>	Art.Nr. 46772
		EAN
		Karton: 8005648467729
		Verp.-Einheit: 8005648467705
		06/05/2011
		Version 1
		Seite 1 /3

#### PRODUKTBESCHREIBUNG

DEKLARATION:	Speiseeishalberzeugnis zur Herstellung von Speiseeis mit Heidelbeer-Geschmack
VERWENDUNG:	Süße Zubereitung zur Verbesserung von Fruchtspeiseeis oder zur Herstellung von Milchspeiseeis
ALLGEMEINE VORAUSSETZUNGEN:	Dieses Produkt entspricht in seiner vorgesehenen Verwendung dem in Österreich und der EU geltenden Recht.

#### ZUTATEN

Glukosesirup, Heidelbeersaft und Heidelbeerpulpe, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel: Pektin, Aromen.

#### ALLERGENE

Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein

#### NÄHRWERTE (für 100 g Produkt)

Energiewert	305 kcal
Kohlenhydrate	66.3 g
Eiweiß	0.35 g
Fett	< 0.05 g

**PreGel S.p.A.**

Via Comparoni, 64  
Villa Gavasseto,  
42122 Reggio Emilia  
Tel.: 0522/394211  
Fax: 0522/394305  
E-Mail: [pregel@pregel.it](mailto:pregel@pregel.it)

**Produkt-Spezifikation****SÜßE ZUBEREITUNG  
MIT HEIDELBEER -  
GESCHMACK****Art.Nr. 46772****EAN****Karton: 8005648467729****Verp.-Einheit: 8005648467705****06/05/2011****Version 1****Seite 2 /3****PRODUKT-KOMPONENTEN (für 100 g Produkt)**

Zucker	48.0 g
Fett	/
Feste Bestandteile der Magermilch	/
Feste Bestandteile gesamt	77.6 g

**VERPACKUNG****KARTON-INHALT:** Gebinde von 2 Dosen**GEWICHT:** 3 kg je Dose**AUFBEWAHRUNG**

In der Originalverpackung versiegelt und an einem kühlen und trockenen Ort (15°C-20°C, Luftfeuchtigkeit  $\leq 65\%$ ) aufbewahrt, behält das Produkt seine ursprünglichen Eigenschaften unverändert für 3 Jahre.

**ART DER VERWENDUNG**

Anwendung:

Zur Verbesserung von Fruchtspeiseeis: 20 – 40 g je Liter Flüssigkeit

Zur Herstellung von Milchspeiseeis: 70 g je Liter Milch oder Creme

**ORGANOLEPTISCHE PARAMETER**

Geschmack	Typisch nach Heidelbeere
Geruch	Typisch nach Heidelbeere
Farbe	Violett
Aussehen	Paste

**CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER**

$A_w$	$0.710 \pm 0.025$
pH	$1.7 \pm 0.5$
Bx	$75.0 \pm 1.0$
Feuchtigkeit	-

<b>PreGel S.p.A.</b> Via Comparoni, 64 Villa Gavasseto, 42122 Reggio Emilia Tel.: 0522/394211 Fax: 0522/394305 E-Mail: pregel@pregel.it	<b>Produkt-Spezifikation</b>  <b>SÜßE ZUBEREITUNG MIT HEIDELBEER - GESCHMACK</b>	<b>Art.Nr. 46772</b>
		<b>EAN</b>
		<b>Karton: 8005648467729</b>
		<b>Verp.-Einheit: 8005648467705</b>
		<b>06/05/2011</b>
		<b>Version 1</b>
		<b>Seite 3 /3</b>

#### MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Gesamtkeimzahl (30°C)	< 50.000 U.F.C./g
Coliforme Keime	< 100 U.F.C./g
Escherichia Coli	< 10 U.F.C./g
Staphilococcus Aureus	< 10 U.F.C./g
Salmonellen	fehlend in 25 g
Hefen und Schimmel	< 1000 U.F.C./g

#### BEMERKUNG

PreGel S.p.A. behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Eigenschaften des Produktes verbessern. Auf diese Änderungen werden wir jeweils in der Produkt-Spezifikation hinweisen und diese mit Datum und Versions-Nummer kenntlich machen.  
Jede Zutaten-Veränderung bewirkt automatisch eine Überarbeitung der Produkt-Deklaration und der Zutatenliste des Produkt-Etikettes.