

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 18084 A		Produkttyp : Variegato	
Artikelbezeichnung : Fiordiamarena		 	
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :		Halbfertige Paste mit Amarenageschmack zur Dekoration von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenem und Torten.	
Dosierungsanweisung :		Das Produkt wird pur verwendet.	
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) :		Glukosesirup, Zucker, kandierte Kirschen (Kirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Amarenakirschaft, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Pflanzenkonzentrat (Schwarzmöhre und Hibiskus), natürliche Aromen), Wasser, konzentrierter Amarenakirschaft (5%), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Aromen, Farbstoffe: Anthocyane. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u>	
Produktfarbe :		dunkelrot	
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	
Feuchtigkeit : 29,0 %		KJ 1161,0	
Fettgehalt : 0,0 %		Kcal 273,0	
Asche : max. 0,3 %		g 0,0	
Löslichkeit : Das Produkt wird pur verwendet.		g 0,0	
PH : 2,5 +/- 0,5		g 68,0	
		g 56,0	
		g 0,0	
		g 0,02	
		g	
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 1831/2003 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.			
Verpackungsart :		Eimer á 3 kg -- 2 Eimer je Karton	
Haltbarkeit :		36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.	
Größe der Produktprobe :		200 g	

13.04.2017

353600



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.

