

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung: Eisbinder warmlöslich für 8-16% Fett

Artikelnummer: 509107

Füllmenge: 1kg

1) Allgemeine Beschreibung:

Pulverförmiger Eisbinder zur Emulgierung und Stabilisierung von Speiseeis.

2) Sensorische Anforderungen:

Aussehen: leicht cremefarbenes Pulver
Geruch: neutral
Geschmack: neutral

3) Anwendung:

Stabilisator für Cremeeis, ausschließlich für die warme Herführung vorgesehen.
Richtdosis: 3-6 g/l Eisgrundmasse

4) Zutaten (in der Menge entsprechend absteigender Reihenfolge):

Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)
Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl (E410), Guarkernmehl (E412), Carrageen (E407)

5) Spezifikation:

Trockensubstanz:	96% (105°C, 5 h)
pH:	5,0-7,0 (10% wäßr. Lösung)
Fett:	5%
NaCl:	max 0,3‰
Asche:	max. 2,5% (600°C)

6) Mikrobiologische Information

Gesamtkeimzahl: max. 5000 / g
Hefen: max. 300 / g
Schimmel: max. 300 / g
Enterobacteriaceae: max. 10 / g
Coliforme Keime: negativ in 0,1 g
Escherichia coli: negativ in 1 g
Salmonella: negativ in 25 g

7) Ionisation Information:

Dies Produkt wurde nicht ionisiert und enthält keine ionisierten Rohstoffe.

8) Nanomaterial Information

Dies Produkt unterliegt nicht den Kennzeichnungspflichten für Nanomaterialien.

9) Herstellland:

Das Produkt wird in Österreich mit Bestandteilen unterschiedlicher Herkunft hergestellt.

10) EU Allergenkennzeichnung gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung Nr. 1169/2011				
		Nicht enthalten	Enthalten	Angabe des Inhaltsstoffes
01	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x		
03	Eier und Eierzeugnisse	x		
04	Fisch und Fischerzeugnisse	x		
05	Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse	x		
06	Soja und Sojaerzeugnisse	x		
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	x		Kann in Spuren enthalten sein
08	Schalenfrüchte (d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x		
10	Senf und Senferzeugnisse	x		
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	x		
12	Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben	x		
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	x		
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßer) und Weichtiererzeugnisse	x		

11) Lagerbedingungen:

Bei Zimmertemperatur, trocken und lichtgeschützt lagern. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen. Mindesthaltbarkeit: 18 Monate

12) Legislation:

Das Produkt enthält keine Verunreinigungen in toxischer Konzentration, entspricht den FAO-/WHO-Richtlinien und genügt dem österreichischen Lebensmittelgesetz. Bei der Verwendung sind die lokalen Gesetze zu beachten.

13) Verpackung:

Das Produkt wird in hygienisch einwandfreie beschichtete Schlauchbeutel abgefüllt und ist gegenüber unerwünschter Kontamination gesichert. Chargennummer, Zutaten und Ablaufdatum sind aus dem Etikett ersichtlich.

14) Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO):

In unserem Haus werden keine Rohstoffe verwendet, die aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen bestehen, GVO beinhalten oder von GVO produziert werden. Aus diesen Gründen besteht keine Kennzeichnungspflicht im Sinne der EU-VO 1829/2003 und der EU-VO 1830/2003.

15) Nährwerte für 100g Produkt*:

Gesamtenergie:	2676kJ 640kcal
Fett:	65g
Davon gesättigte:	65g
Kohlenhydrate:	0g
Davon Zucker:	0g
Eiweiß:	1,9g
Salz:	0,17g

*Berechnete Werte anhand der Rezeptur. Die Erstellung erfolgte entsprechend unseren Erfahrungen sowie den uns zur Verfügung stehenden Unterlagen. Sie stellt jedoch keine Zusicherung im Rechtssinne dar.

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen.

Wiener Neustadt, 04.03.2025

Alexander Wurth