


TECHNISCHE DATEN

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer : | 24086 | Produkttyp : | Topping |
| Artikelbezeichnung : | Kaffee Topping | |  |
| DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT. | | | |
| Produktbezeichnung : | Fertigpaste zum Marmorieren in der Eisherstellung und der Konditorei. <Enthält Koffein. Nicht geeignet für Kinder und während der Schwangerschaft (Koffeingehalt : 85 mg je 100 g Eis)> | | |
| Dosierungsanweisung : | Nach Belieben | | |
| 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, Wasser, natürliches Aroma, löslicher Kaffee (2%), Alkohol, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Aromen. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u> | | |
| Produktfarbe : | dunkelbraun | | |
| CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN | | NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte) | |
| | | Je 100 g des Produktes | Je 100 g Eis |
| Feuchtigkeit : | max. 30,0 % | Brennwert : | KJ 1224,0 |
| Fettgehalt : | 0,0 % | | Kcal 293,0 |
| Asche : | 0,5 % | Fett : | g 0,0 |
| PH : | 4,5 +/- 0,2 | Davon gesättigte Fettsäuren : | g 0,0 |
| Alkoholgehalt : | 2,5 % | Kohlenhydrate : | g 69,6 |
| | | Davon Zucker : | g 44,8 |
| | | Proteine : | g 0,0 |
| | | Salz : | g 0,02 |
| 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 : | Plastikflaschen á 1 kg -- 6 Flaschen je Karton | | |
| Haltbarkeit : | 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung. | | |
| Größe der Produktprobe: | 100 g | | |

