

INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer: 08011 Produkttyp: Pulver

Artikelbezeichnung: Yoghin

senza glutine gluten free

DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.

Produktbezeichnung: Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis mit Joghurt-

Geschmack.

Dosierungsanweisung : 30-40g des Produktes + 1kg Base Bianca

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 Joghurtpulver, Dextrose, Mager**milch**pulver, Maltodextrin, **Molke**-Pulver,

(Gemäß der LMV (EU) 1169/2011): Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aromen.

Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen,

<u>Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u>

Produktfarbe : elfenbeinfarben

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
			Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit:	max. 2,0 %	Brennwert :	KJ	1528,3	KJ	k.A.
Fettgehalt:	0,5 %		Kcal	365,3	Kcal	k.A.
Asche:	max. 4,0 %	Fett:	g	0,5	g	k.A.
Löslichkeit:	gut in kalter Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,13	g	k.A.
	oder kalten	Kohlenhydrate:	g	67,0	g	k.A.
	Wasser	Davon Zucker :	g	33,2	g	k.A.
		Proteine :	g	13,9	g	k.A.
		Salz :	g	0,4	g	k.A.

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

Gesamtkeimzahl :weniger als 5000ufc / gSchimmelpilze :weniger als 100ufc / gHefe :weniger als 100ufc / gEnterobakterien :weniger als 100ufc / gStaphylococcus Aureus :weniger als 20ufc / gSalmonellen :keine in 25 g

Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend

Kontamination von Lebensmitteln.

Verpackungsart : Beutel aus doppelt beschichteter Alufolie á 1 kg -- 10 Beutel je Karton

Haltbarkeit: 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

Größe der Produktprobe: 100g

047500



