

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 14075 A		Produkttyp : Paste	
Artikelbezeichnung :		Paste Haselnuss Prima fein	
senza glutine gluten free			
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :		Halbfertige Paste zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiwaren.	
Dosierungsanweisung :		80g des Produktes + 1kg weiße Grundmasse	
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) :		Haselnusspaste <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesamsamen enthalten.</u>	
Produktfarbe :		dunkelbraun	
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	
Feuchtigkeit : max. 1,0 %		KJ 2775,0	
Fettgehalt : 64,0 %		Kcal 673,0	
Asche : /		g 64,0	
Löslichkeit : /		g 4,2	
		g 6,1	
		g 4,1	
		g 14,0	
		g 0,03	
		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 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.			
Verpackungsart :		Eimer á 5,0 kg -- 2 Eimer je Karton	
Haltbarkeit :		24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.	
Größe der Produktprobe :		200 g	

03.11.2017

290700

