

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 14338		Produkttyp : Paste	
Artikelbezeichnung :		Tiramisù Paste ohne Alkohol	
<div><div>senza glutine</div><div>gluten free</div></div>			
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :		Halbfertige Paste mit Tiramisù-Geschmack zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiwaren.	
Dosierungsanweisung :		80g Produkt + 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) :		Zucker, Glukosesirup, Wasser, Eidotterpulver, Aromen, Farbstoffe: E150c, E100, modifizierte Stärke. <u>Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u>	
Produktfarbe :		dunkelbraun	
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	
Feuchtigkeit : max. 30 %		KJ 1251,4	
Fettgehalt : 4,6 %		Kcal 299,1	
Asche : max. 0,3 %		g 4,6	
Löslichkeit : gut in kalter Milch		g 2,7	
PH : 5,5 +/- 0,5		g 61,6	
		g 43,9	
		g 2,8	
		g 0,8	
		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 4,0kg -- 2 Eimer je Karton	
Haltbarkeit :		24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.	
Größe der Produktprobe :		200g	

16.03.2016

040600



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.

