

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14338	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Tiramisù Paste ohne Alkohol		
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 :	<p>Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite.</p> <p>Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.</p>		
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	<p>Zucker, Glukosesirup, Wasser, Eidotterpulver, Aromen, Farbstoffe: E150c, E100, modifizierte Stärke.</p> <p><u>Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u></p>		
Produktfarbe :	dunkelbraun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	
		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 30 %	Brennwert :	KJ 1251,4
Fettgehalt :	4,6 %		Kcal 299,1
Asche :	max. 0,3 %	Fett :	g 4,6
Löslichkeit :	gut in kalter Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 2,7
PH :	5,5 +/- 0,5	Kohlenhydrate :	g 61,6
		Davon Zucker :	g 43,9
		Proteine :	g 2,8
		Salz :	g 0,8
			g
			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

