

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 PATISSERII

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer: 19300 Produkttyp: Pulver

Artikelbezeichnung: Softeis Vanille Base

senza glutine gluten free

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

Produktbezeichnung: Halbfertiges Pulverprodukt zur Herstellung von Softeis mit Vanillegeschmack.

Dosierungsanweisung: 2,0 kg Produkt + 4 L Wasser. *Kalte Zubereitung!*

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, Magermilchpulver, Glukosesirup, Vollmilchpulver, Laktose,

Pflanzenfette (Kokos), **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Carboxymethylzellulose, Carrageen, Xanthan, Emulgatoren: E472b, E477,

Aromen, **Sojamehl**, Vanilleextrakt (0,1%), Farbstoffe: E160. *Kann Spuren von*

Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.

Produktfarbe : hellgelb

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
			Je 100 g Produkt		Je 100 g Eis
Feuchtigkeit:	max. 2,2 %	Brennwert :	KJ	1759,0	КЈ
Fettgehalt:	8,2 %		Kcal	420,4	Kcal
Asche :	max. 2,8 %	Fett:	g	8,2	g
Löslichkeit:	gut in kaltem	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	6,8	g
	Wasser	Kohlenhydrate :	g	76,9	g
		Davon Zucker :	g	70,1	g
		Proteine :	g	9,5	g
		Salz:	g	0,37	g

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 á 2,0 kg -- 8 Beutel je Karton

Haltbarkeit : 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

Größe der Produktprobe : /

03.06.2016 039600



