

## TECHNISCHE DATEN

<b>Artikelnummer :</b>	<b>14037</b>	<b>Produkttyp :</b>	<b>Paste</b>
<b>Artikelbezeichnung :</b>	<b>HIMMELBLAU PASTE</b>		
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>			
<b>Produktbezeichnung :</b>	Halbfertige Paste mit Sahne-Karamellgeschmack zur Zubereitung von Speiseeis und Konditoreiwaren.		
<b>Dosierungsanweisung :</b>	50g Produkt + 1kg weiße Grundmasse		
<b>Gebrauchshinweise :</b>	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.		
<b>Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :</b>	Glukosesirup, Zucker, Wasser, Aromen, Farbstoff (Patentblau V). <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u></b>		
<b>Produktfarbe :</b>	himmelblau		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
		Je 100 g Eis	
<b>PH:</b>	7 +/- 0,2	<b>Brennwert :</b>	KJ 1276
<b>Löslichkeit :</b>	gut in kalter Milch oder kaltem Wasser		Kcal 300
		<b>Fett :</b>	g 0,00
		Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,00
		<b>Kohlenhydrate :</b>	g 75,00
		Davon Zucker :	g 57,00
		<b>Proteine :</b>	g 0,00
		<b>Salz :</b>	g 0,02
			g
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
<b>Gesamtkeimzahl :</b>	weniger als 5000	ufc / g	
<b>Schimmelpilze :</b>	weniger als 100	ufc / g	
<b>Hefe :</b>	weniger als 100	ufc / g	
<b>Enterobakterien :</b>	weniger als 100	ufc / g	
<b>Staphylococcus Aureus :</b>	weniger als 20	ufc / g	
<b>Salmonellen :</b>	keine in 25 g		
<b>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b>			
<b>Verpackungsart :</b>	Eimer á 5,0 kg -- 2 Eimer je Karton		
<b>Haltbarkeit :</b>	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
<b>Größe der Produktprobe :</b>	200 g		

03.09.2018

15281403700



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterzepturen 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.

