


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14005	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Cappuccino		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis mit Cappuccinogeschmack und für die Konditorei.		
Dosierungsanweisung :	60-80g des Produktes + 1kg Base Bianca		
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>Glukosesirup, Kondensmilch, Wasser, Farbstoffe: Karamell (E150c), Aromen, modifizierte Stärke.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>		
Produktfarbe :	braun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 30 %	Brennwert :	KJ 1256,0
Fettgehalt :	3,6 %		Kcal 300,0
Asche :	max. 1 %	Fett :	g 3,6
Löslichkeit :	gut kalt in Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 1,9
PH :	5,5 +/- 0,5	Kohlenhydrate :	g 63,5
		Davon Zucker :	g 41,5
		Proteine :	g 3,5
		Salz :	g 0,1
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
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 2,5 kg -- 2 Eimer je Karton		
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200 g		