

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14011	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Haselnuss Stabilizzata Principe		
			

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

Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.
Dosierungsanweisung :	90g des Produktes + 1kg Base Bianca
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) :	Haselnusspaste (94,5%), pflanzliche Fette (Palmfett). <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u>
Produktfarbe :	hellbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit : max. 2,0 %	Brennwert :	KJ	2820,4	KJ	k.A.
Fettgehalt : 64,4 %		Kcal	674,1	Kcal	k.A.
Asche : max. 1,0 %	Fett :	g	64,4	g	k.A.
Löslichkeit : gut in kalter Milch, warm löst es sich komplett auf	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	5,0	g	k.A.
	Kohlenhydrate :	g	6,0	g	k.A.
	Davon Zucker :	g	4,1	g	k.A.
	Proteine :	g	13,7	g	k.A.
	Salz :	g	0,0	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 :	Dose á 3,5 kg -- 2 Dosen je Karton
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	200g