


## TECHNISCHE DATEN

<b>Artikelnummer :</b>	14241	<b>Produkttyp :</b>	Paste
<b>Artikelbezeichnung :</b>	<b>Newyo</b>		

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

<b>Produktbezeichnung :</b>	Halbfertigprodukt in Pastenform mit Joghurtgeschmack für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.
<b>Dosierungsanweisung :</b>	50-60 g des Produktes + 1 kg Base Bianca
<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, frischer <b>Joghurt</b> , Aromen, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Milchsäure, modifizierte Stärke, Farbstoffe: Titandioxid. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b>
<b>Produktfarbe :</b>	weiß

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 30 %	<b>Brennwert :</b>	KJ	1150,6	KJ	k.A.
<b>Fettgehalt :</b>	0,3 %		Kcal	275,0	Kcal	k.A.
<b>Asche :</b>	0,1 %	<b>Fett :</b>	g	0,3	g	k.A.
<b>Löslichkeit :</b>	Gut sowohl kalt als auch warm	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,2	g	k.A.
<b>PH :</b>	1,8	<b>Kohlenhydrate :</b>	g	61,5	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	37,1	g	k.A.
		<b>Proteine :</b>	g	0,4	g	k.A.
		<b>Salz :</b>	g	0,03	g	k.A.

### 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	

**Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.**

<b>Verpackungsart :</b>	Eimer á 4,5 kg -- 2 Eimer je Karton
<b>Haltbarkeit :</b>	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
<b>Größe der Produktprobe :</b>	200 g