


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14390	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Crème Brûlée Paste		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform mit dem Geschmack von Crème Brûlée für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für di Konditorei.		
Dosierungsanweisung :	60-70g 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, Zucker, Wasser, frisches Eigelb, Kondensmilch, Aromen, Salz, Vanillemark, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Dinatriumdiphosphat, natürliche aromen, Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Farbstoffe: Carotine.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>		
Produktfarbe :	gelb		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 32 %	Brennwert :	KJ 1221,0
Fettgehalt :	3,5 %		Kcal 291,8
Asche :	max. 3 %	Fett :	g 3,5
Löslichkeit :	Gut kalt	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 1,4
		Kohlenhydrate :	g 62,6
		Davon Zucker :	g 47,8
		Proteine :	g 2,4
		Salz :	g 0,56
			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 :	Weißblechdose á 4,0 kg		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200 g		