

## Technische Daten

<b>Artikelnummer:</b>	<b>14017A</b>	<b>PRODUKTTYP:</b>	<b>PASTE</b>	
<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>PASTA ZABAIONE</b>			
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT</b>				
<b>PRODUKTBEZEICHNUNG</b>	Halbfertige Paste zur Herstellung von Speiseeis mit Zabaione-Geschmack und Konditoreiwaren.			
<b>DOSIERUNGSANWEISUNG</b>	80/90 g Produkt + 1 kg 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>	Zucker, Marsalawein (SCHWefeldioxid), EIDOTTERPULVER, Wasser, aromatisierter Wein mit Ei (Wein, Zucker, Alkohol, Marsalawein, Farbstoff (E150d), EIDOTTERPULVER, Aromen) (SCHWefeldioxid), Alkohol, Aromen, Farbstoffe (E150c, E100, E160a).  KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, KASCHUNÜSSE, PISTAZIEN, ERDNÜSSE, SESAMSAMEN.			
<b>PRODUKTFARBE</b>	dunkelgelb			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		<b>Je 100 g Produkt</b>		
<b>pH</b>	5,4 +/- 0,2	<b>ENERGIE kJ</b>	1.282	
<b>Löslichkeit</b>	Gut in kalter Milch	<b>ENERGIE kcal</b>	306	
		<b>FETT g</b>	9,60	
		<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g</b>	3,50	
		<b>KOHLHYDRATE g</b>	36,00	
		<b>DAVON ZUCKER g</b>	36,00	
		<b>EIWEISS g</b>	6,20	
		<b>SALZ g</b>	0,88	
MIKROBIOLOGISCHE DATEN				
<b>GESAMTKEIMZAHL</b>	< 5.000 KBE/g			
<b>SCHIMMEL</b>	< 100 KBE/g			
<b>HEFEPILZE</b>	< 100 KBE/g			
<b>ENTEROBAKTERIEN</b>	< 100 KBE/g			
<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 KBE/g			
<b>SALMONELLEN</b>	keine in 25 g			
<b>Dieses Produkt entspricht der EG-Verordnung 1881/2006 und nachfolgende Änderungen in Bezug auf die Kontamination von Lebensmitteln</b>				
<b>Verpackungsart</b>	Dose á 5,5 kg, 2 pro Karton			
<b>Haltbarkeit</b>	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung			
<b>Gewicht der Produktprobe</b>	200 g			

04101401700