

Technische Daten

Artikelnummer:	12504	PRODUKTTYP:	PULVER	 
Artikelbezeichnung:	DIA&LIGHT GUSTO CIOCCOLATO			

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

PRODUKTBEZEICHNUNG Halbfertiges Pulverprodukt mit Süßungsmitteln zur Herstellung von Speiseeis.

DOSIERUNGSANWEISUNG 1,25 k produkt + 2,5 l wasser.
empfehlen, Wir die Mischung mit einem Schneebesen bis zur vollständigen Auflösung des Produktes gut durchrühren.
Weiterhin wird empfohlen, die Milch bis zu einer Temperatur von 40°/50°C zu erwärmen.

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.

CLAIM Halbfertiges Produkt ohne Zuckerzusatz: enthält von Natur aus Zucker.
Speiseeis mit geringem Fettgehalt und Zucker.
Es es enthält mindestens 30% weniger Kalorien als ähnliche Speiseeis.

WARNUNG Ein übermäßiger Verzehr des mit "DIA&LIGHT GUSTO CIOCCOLATO" hergestellten Eises kann bei Beachtung der angegebenen Dosierung abführend wirken.

Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011)

KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

PRODUKTFARBE braun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
Löslichkeit	Gut in warm Wasser.	ENERGIE kJ	1.162
		ENERGIE kcal	277
		FETT g	2,30
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	1,50
		KOHLLENHYDRATE g	71,00
		DAVON ZUCKER g	13,00
		EIWEISS g	13,00
		SALZ g	0,42

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

GESAMTKEIMZAHL	< 5.000 KBE/g
SCHIMMEL	< 100 KBE/g
HEFEPILZE	< 100 KBE/g
ENTEROBAKTERIEN	< 100 KBE/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 20 KBE/g
SALMONELLEN	keine in 25 g

Die in diesem technischen Datenblatt angegebenen Daten bleiben so lange gültig, bis sie mit der Zutatenliste der Produktverpackung übereinstimmen. Die Produktrezepturen können sich im Laufe der Zeit ändern; dies ist durch die stetige Aufmerksamkeit des Unternehmens bedingt, welches stets zur Verbesserung neigt.
Die Kontrolle bezüglich der Übereinstimmung dieses technischen Datenblattes und der Zutatenliste auf dem Etikett liegt beim Benutzer dieses Produktes.

Dieses Produkt entspricht der EG-Verordnung 2023/915 und nachfolgende Änderungen in Bezug auf die Kontamination von Lebensmitteln

Verpackungsart	Beutel á 1,250 kg, 10 pro Karton
Haltbarkeit	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

28411250402

Die in diesem technischen Datenblatt angegebenen Daten bleiben so lange gültig, bis sie mit der Zutatensliste der Produktverpackung übereinstimmen. Die Produktrezepturen können sich im Laufe der Zeit ändern; dies ist durch die stetige Aufmerksamkeit des Unternehmens bedingt, welches stets zur Verbesserung neigt.
Die Kontrolle bezüglich der Übereinstimmung dieses technischen Datenblattes und der Zutatensliste auf dem Etikett liegt beim Benutzer dieses Produktes.