

## TECHNISCHE DATEN

|                             |                          |                     |                 |
|-----------------------------|--------------------------|---------------------|-----------------|
| <b>Artikelnummer :</b>      | <b>16070</b>             | <b>Produkttyp :</b> | <b>Streusel</b> |
| <b>Artikelbezeichnung :</b> | <b>Granella Mix 2000</b> |                     |                 |



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

|   |   |
|---|---|
| <b>Produktbezeichnung :</b>                                       | Streusel aus gemischten, getrockneten Früchten, zur Dekoration in der Speiseeisherstellung und der Konditorei.  |
| <b>Dosierungsanweisung :</b>                                      | Nach Belieben   |
| <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.<br>Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen. |
| <b>Zutaten und Allergene<br/>(Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :</b> | Zucker, Erdnüsse, Haselnüsse<br><b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b>   |
| <b>Produktfarbe :</b>   | orangerot   |

| CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN | NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)    |                               |      |              |      |      |
|-----------------------------|--|-------------------------------|------|--------------|------|------|
|                             |  | Je 100 g des Produktes        |      | Je 100 g Eis |      |      |
| <b>Feuchtigkeit :</b>       | max. 3,5 %                             | <b>Brennwert :</b>            | KJ   | 2205,0       | KJ   | k.A. |
| <b>Fettgehalt :</b>         | 30,94 %                                |                               | Kcal | 529,0        | Kcal | k.A. |
| <b>Asche :</b>              | max. 1,3 %                             | <b>Fett :</b>                 | g    | 30,9         | g    | k.A. |
| <b>Löslichkeit :</b>        | Das Produkt wird unverdünnt verwendet. | Davon gesättigte Fettsäuren : | g    | 10,2         | g    | k.A. |
|                             |  | <b>Kohlenhydrate :</b>        | g    | 46,3         | g    | k.A. |
|                             |  | Davon Zucker :                | g    | 46,3         | g    | k.A. |
|                             |  | <b>Proteine :</b>             | g    | 12,2         | g    | k.A. |
|                             |  | <b>Salz :</b>                 | g    | 0,0          | 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>         | Beutel á 1 kg -- 6 Beutel je Karton .<br><b>Das Produkt wird in Schutzatmosphäre verpackt.</b> |
| <b>Haltbarkeit :</b>            | 18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.   |
| <b>Größe der Produktprobe :</b> | 50 g   |