


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	02121	Produkttyp :	Pulver
Artikelbezeichnung :	Base Soave		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis.		
Dosierungsanweisung :	100 g des Produktes +245 g Zucker + 1 L Milch. Warme Zubereitung!		
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.		
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	Glukosesirup, Magermilchpulver, pflanzliche Fette (Palmfett, Palmkernfett, Kokosfett), Emulgatoren : E471, E472a, E473, Milchproteine, Verdickungsmittel : Carboxymethylzellulose, Guarkernmehl, Tarakernmehl, Carrageen, Laktose , Salz, Aromen. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u>		
Produktfarbe :	weiß		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 1 %	Brennwert :	KJ
Fettgehalt :	25,8 %		2091,7
Asche :	max. 4,2 %	Kcal	500,0
Löslichkeit :	gut warm in Milch	Fett :	g
		Davon gesättigte Fettsäuren :	25,8
		Kohlenhydrate :	g
		Davon Zucker :	21,2
		Proteine :	g
		Salz :	58,2
			g
			40,4
			g
			7,8
			g
			1,0
			g
			k.A.
			k.A.
			k.A.
			k.A.
			k.A.
			k.A.
			k.A.
			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 :	Beutel á 2,0 kg -- 8 Beutel je Karton		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200 g		