



## TECHNISCHE DATEN

| <b>Artikelnummer :</b>   | 18225  | <b>Produkttyp :</b>                 | Variegato   |
|--|--|-------------------------------------|---|
| <b>Artikelbezeichnung :</b>  | <b>FIORDIAMARENA</b>   |                                     |   |
| <b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>                                       |  |                                     |   |
| <b>Produktbezeichnung :</b>  | Halbfertige Paste mit Amarenageschmack zur Dekoration von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenem und Torten.   |                                     |   |
| <b>Dosierungsanweisung :</b>   | Das Produkt ist pur zu verwenden.  |                                     |   |
| <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>  | Glukosesirup, Zucker, kandierte Kirschen (Kirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Amarenakirschschaft, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Pflanzenkonzentrat (Schwarzmohe und Hibiskus), natürliche Aromen), Wasser, konzentrierter Amarenakirschschaft (5%), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Aromen, Farbstoffe: Antioxiane.<br><b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u></b> |                                     |   |
| <b>Produktfarbe :</b>  | dunkelrot  |                                     |   |
| CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN  |  | NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte) |   |
|  |  | Je 100 g des Produktes              | Je 100 g Eis  |
| <b>Feuchtigkeit :</b>  | 29 %   | <b>KJ</b>                           | <b>1161</b>   |
| <b>Fettgehalt :</b>  | 0 %  | <b>Kcal</b>                         | <b>273</b>  |
| <b>Asche :</b>   | max. 0,3 %   | <b>Fett :</b>                       | <b>0</b>  |
| <b>Löslichkeit :</b>   | Das Produkt wird pur verwendet.  | Davon gesättigte Fettsäuren :       | <b>0</b>  |
| <b>PH :</b>  | 2,5 +/- 0,5  | <b>Kohlenhydrate :</b>              | <b>68</b>   |
|  |  | Davon Zucker :                      | <b>56</b>   |
|  |  | <b>Proteine :</b>                   | <b>0</b>  |
|  |  | <b>Salz :</b>                       | <b>0,02</b>   |
|  |  |                                     | <b>g</b>  |
| 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  |                                     |   |
| <b>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b> |  |                                     |   |
| <b>Verpackungsart :</b>  | Eimer á 5 kg -- 2 Eimer je Karton  |                                     |   |
| <b>Haltbarkeit :</b>   | 36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.   |                                     |   |
| <b>Größe der Produktprobe :</b>  | /  |                                     |   |

