

Technische Daten

Artikelnummer:	19010	PRODUKTTYP:	PULVER	
Artikelbezeichnung:	SOFT-ICE PANNA			

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

PRODUKTBEZEICHNUNG	Speiseeispulver zur herstellung von Soft-Eis mit Sahnegeschmack.
DOSIERUNGSANWEISUNG	1,2 kg Produkt + 3 l Wasser oder 2,4 l Wasser + 1,2 l Milch.
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.
RATSCHLÄGE	Wir empfehlen, die Mischung mit einem Schneebesen gut zu verrühren und für circa 15/20 Minuten ruhen zu lassen. Danach nochmals kurz durchrühren und in die Softeismaschine geben.
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011)	Zucker, MAGERMILCHPULVER, Dextrose, Pflanzenfette (Kokosnuss, Palm), VOLLMILCHPULVER, Glukosesirup, Emulgatoren (E477, E471, E472b), Verdickungsmitteln (Carrageen, Carboxymethylcellulose, Guarkernmehl), MILCHEIWEISS, Salz, Aromen. KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.
PRODUKTFARBE	weiß

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
Löslichkeit	gut in kalter Milch oder kaltem Wasser	ENERGIE kJ	1.747
		ENERGIE Kcal	413
		FETT g	7,20
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	5,60
		KOHLHYDRATE g	77,00
		DAVON ZUCKER g	75,00
		EIWEISS g	9,80
		SALZ g	0,82

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

Dieses Produkt entspricht der EG-Verordnung 1881/2006 und nachfolgende Änderungen in Bezug auf die Kontamination von Lebensmitteln

Verpackungsart	Beutel á 1,2 kg; 10 pro Karton
Haltbarkeit	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

21281901001