



Technische Daten

Artikelnummer:	14719	PRODUKTTYP:	VARIEGATO	 
Artikelbezeichnung:		FIORDIZENZERO		

DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT	
PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertige Paste zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenen und Konditoreitorten.
DOSIERUNGSANWEISUNG	Das Produkt ist pur zu verwenden.
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)	Zucker, Glukosesirup, Wasser, kandierte Ingwer (Ingwer 20% (bezogen auf den Gesamtgehalt des Halbfertigproduktes), Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), Pflanzenfasern (Inulin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Agar-Agar, Pektin, Xanthan), natürliches Aroma, Ingwerextrakt. KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.
PRODUKTFARBE	hellgelb

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
pH	2,8 +/- 0,1	ENERGIE kJ	1.150
Löslichkeit	Das Produkt wird so verwendet, wie es ist.	ENERGIE kcal	271
		FETT g	0,10
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	0,00
		KOHLHYDRATE g	65,00
		DAVON ZUCKER g	55,00
		EIWEISS g	0,00
		SALZ g	0,05

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	Eimer á 3 kg; 2 pro Karton.
Haltbarkeit	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung
Gewicht der Produktprobe	200 g

09611471900