


Technische Daten

Artikelnummer:	53223	PRODUKTYP:	PASTE	 
Artikelbezeichnung:		PASTA UNICORN PINK		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT				
PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertige Paste mit Cotton Candy-Geschmack für die Zubereitung von Speiseeis aus eigener Herstellung und für die Konditorei.			
DOSIERUNGSANWEISUNG	50 g Produkt + 1 kg weiße Grundmischung.			
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, Aromen, modifizierte Stärke, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Farbstoff (E122*), Säuerungsmittel (Milchsäure). KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN. *"E122 (Azorubin) kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern negativ beeinflussen"			
PRODUKTFARBE	rosa			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g Produkt		
PH	5,4	ENERGIE kJ	1.232	
Löslichkeit	gut sowie warm als auch kalt in Milch.	ENERGIE kcal	290	
		FETT g	0,00	
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	0,00	
		KOHLHYDRATE g	70,00	
		DAVON ZUCKER g	56,00	
		EIWEISS g	0,00	
		SALZ g	0,02	
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	100 g			

28585322300

Technische Daten

Artikelnummer:	53224	PRODUKTYP:	PASTE	 
Artikelbezeichnung:	PASTA UNICORN BLUE			
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT				
PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertige Paste mit Cotton Candy-Geschmack für die Zubereitung von Speiseeis aus eigener Herstellung und für die Konditorei.			
DOSIERUNGSANWEISUNG	50 g Produkt + 1 kg weiße Grundmischung.			
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, Aromen, modifizierte Stärke, Farbstoff (E133), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Milchsäure). KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.			
PRODUKTFARBE	Blau			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g Produkt		
PH	5,5	ENERGIE kJ	1.232	
Löslichkeit	gut sowie warm als auch kalt in Milch	ENERGIE kcal	290	
		FETT g	0,00	
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	0,00	
		KOHLHYDRATE g	70,00	
		DAVON ZUCKER g	56,00	
		EIWEISS g	0,00	
		SALZ g	0,03	
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	100 g			

28585322400