


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14585	Produkttyp :	Variegato
Artikelbezeichnung :	Quella Peanut		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Streichbare Creme mit Erdnüssen, die pur genossen und in der Konditorei, der Eisherstellung und bei Süßwaren im Allgemeinen verwendet werden kann.		
Dosierungsanweisung :	Nach Belieben		
Tipp für die Verarbeitung :	Für die korrekte Verwendung des Produktes empfehlen wir die gesamte Dose in die Eiswanne zu füllen und in der Vitrine bei -15°C kalt zu stellen. Nach ca. 3 Stunden hat das Produkt die ideale Konsistenz erreicht. Für eine schnellere Verwendung empfehlen wir die Eiswanne im Schokfroster abzukühlen - bei -40°C für ca. 20-25 Minuten - und dann bei -15°C in die Vitrine zu stellen.		
Gebrauchshinweise :	<p>Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite.</p> <p>Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.</p>		
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	<p>Pflanzenöl (Sonnenblume, Palm), Zucker, Erdnusspaste (18%), Glukosesirup, Molke-Pulver, Kakaobutter, Emulgatoren: Sojalezithin, Salz.</p> <p><u>Kann Spuren von Eiern, Mandeln, Walnüssen, Pistazien und Sesam enthalten.</u></p>		
Produktfarbe :	hellbraun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 1,0 %	KJ	2498,0
Fettgehalt :	43,0 %	Kcal	601,0
Asche :	max. 1,2 %	Fett :	g
		Davon gesättigte Fettsäuren :	g
		Kohlenhydrate :	g
		Davon Zucker :	g
		Proteine :	g
		Salz :	g
			g
			g
			g
			g
			g
			g
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		
<i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i>			
Verpackungsart :	Weißblechdose á 6,0 kg -- 2 Dosen je Karton		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		

22.12.2015

349500



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterzepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.

