



Technische Daten

Artikelnummer:	18194A	PRODUKTTYP:	VARIEGATO	 
Artikelbezeichnung:	FIORDIFICO VERDE			

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

PRODUKTBEZEICHNUNG Halbfertige Paste Produkt 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, tiefgefrorene Feigen 30,0%, Glukosesirup, Wasser, Verdickungsmittel (Agar-Agar, Pektin, Xanthan), natürliches Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoff (E150c), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat).

KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

PRODUKTFARBE gelblich-grün

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
pH	3,9 ± 0,2	ENERGIE kJ	1.044
Feuchtigkeit:	Max 37%	ENERGIE kcal	246
Fettgehalt:	0%	FETT g	0,00
Asche:	Max 0,2%	DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	0,00
		KOHLHYDRATE g	61,00
		DAVON ZUCKER g	49,00
		EIWEISS g	0,00
		SALZ g	0,00

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

GESAMTKEIMZAHL	< 5.000 KBE/g
SCHIMMEL	< 1.000 KBE/g
HEFEPILZE	< 1.000 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

04171819400