

Technische Daten

Artikelnummer:	14767	PRODUKTTYP:	VARIEGATO	 
Artikelbezeichnung:	FIORDIMARRON GLACE'			
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT				
PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertige Paste für die Marmorierung von Speiseeis aus eigener Herstellung und für die Füllung von Halbgefrorenen und Torten in der Konditorei.			
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)	kandierte Maronen in Stücke 25,0%(Maronen 50,0%, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, natürliches Vanille-Aroma), Glukose-Fruktosesirup, Glukosesirup, Caramel (Glukosesirup, Caramel (Zucker, Wasser), Wasser), Wasser, Zucker, Dextrose, karamelisierte Zucker, Verdickungsmittel (Agar-Agar, Pektin, Xanthan), Aromen, Salz, Konservierungsstoff (Kaliumsorbitat), Säuerungsmittel (Milchsäure). KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.			
PRODUKTFARBE	dunkelbraun			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g Produkt		
PH	4,7 +/- 0,2	ENERGIE kJ	1.202	
Löslichkeit	das Produkt ist pur zu verwenden	ENERGIE kcal	283	
		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	0,15	
MIKROBIOLOGISCHE DATEN				
GESAMTKEIMZAHL	< 50.000 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			

33981476700