

Technische Daten

Artikelnummer:	08108	PRODUKTTYP:	PULVER	
Artikelbezeichnung:	BASE GUSTO CIOCCOLATO 200			
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT				
PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertiges Pulverprodukt zur Herstellung von Speiseeis mit Schokoladengeschmack.			
DOSIERUNGSANWEISUNG	200 g Produkt + 250 g Zucker + 1 l Milch.			
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)	Kakaopulver, Pflanzenfette (Kokosnuss, Palm), Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Emulgatoren (E471, E477, E472b), Kakaoextrakt, Verdickungsmittel (Natriumalginat), MILCHEIWEISS, Aromen. KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.			
PRODUKTFARBE	braun			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g Produkt		
Löslichkeit	gut in Wasser	ENERGIE kJ	1.891	
		ENERGIE Kcal	455	
		FETT g	29,00	
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	23,00	
		KOHLLENHYDRATE g	28,00	
		DAVON ZUCKER g	18,00	
		EIWEISS g	13,00	
		SALZ g	0,71	
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	Beutel á 2 kg; 4 pro Karton			
Haltbarkeit	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung			
Gewicht der Produktprobe	400 g			

20880810802