


## Technische Daten

<b>Artikelnummer</b> 18387	<b>PRODUKTTYP:</b> PASTE		
<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>GRANFRUTTA BANANA</b>		
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT</b>			
<b>PRODUKTBEZEICHNUNG</b>	Halbfertige Paste mit Bananenpüree zur Herstellung von Speiseeis.		
<b>DOSIERUNGSANWEISUNG</b>	1,65 kg Produkt + 2,1 l Milch. ZUBEREITUNGSTIP: zur Erzielung einer cremigeren und streichfähigeren Struktur empfehlen wir, die Mischung mit einem Mixer umzurühren und nicht zu lange in der Eismaschine zu gefrieren.		
<b>GEBRAUCHSHINWEISE</b>	<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> <p>-Wir empfehlen, das Produkt nach Öffnung der Verpackung im Kühlschrank aufzubewahren und dieses innerhalb eines Monats zu verwenden.</p> <p>-Falls das Produkt nach Öffnung der Verpackung bei Raumtemperatur (bei durchschnittlichen Saisontemperaturen) aufbewahrt wird, empfehlen wir, dieses innerhalb von 10/15 Tagen zu verwenden.</p>		
<b>RATSCHLÄGE</b>	zur Erzielung einer cremigeren und streichfähigeren Struktur empfehlen wir, die Mischung mit einem Mixer umzurühren und nicht zu lange in der Eismaschine zu gefrieren.		
<b>Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011)</b>	<p>Bananenpüree (65%), Zucker, Glukosesirup, Maltodextrin, Pflanzenfasern (Inulin), Verdickungsmittel (Tarakernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Aromen, natürliches Bananenaroma, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat).</p> <p><b>KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</b></p>		
<b>PRODUKTFARBE</b>	braun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
<b>pH</b>	4,1 +/- 0,1	<b>ENERGIE kJ</b>	1.137
<b>Löslichkeit</b>	gut in Milch oder Wasser	<b>ENERGIE kcal</b>	268
<b>Feuchtigkeit</b>	26 %	<b>FETT g</b>	0,00
<b>Fettgehalt</b>	0 %	<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g</b>	0,00
<b>Asche</b>	0 %	<b>KOHLLENHYDRATE g</b>	64,00
		<b>DAVON ZUCKER g</b>	51,00
		<b>EIWEISS g</b>	0,00
		<b>SALZ g</b>	0,02
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
<b>GESAMTKEIMZAHL</b>	< 5.000 KBE/g		
<b>SCHIMMEL</b>	< 100 KBE/g		
<b>HEFEPILZE</b>	< 100 KBE/g		
<b>ENTEROBAKTERIEN</b>	< 100 KBE/g		
<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 KBE/g		
<b>SALMONELLEN</b>	keine in 25 g		

Die in diesem technischen Datenblatt angegebenen Daten bleiben so lange gültig, bis sie mit der Zutatenliste der Produktverpackung übereinstimmen. Die Produktrezepturen können sich im Laufe der Zeit ändern; dies ist durch die stetige Aufmerksamkeit des Unternehmens bedingt, welches stets zur Verbesserung neigt.  
Die Kontrolle bezüglich der Übereinstimmung dieses technischen Datenblattes und der Zutatenliste auf dem Etikett liegt beim Benutzer dieses Produktes.

**Dieses Produkt entspricht der EG-Verordnung 1881/2006 und nachfolgende Änderungen in Bezug auf die Kontamination von Lebensmitteln**

<b>Verpackungsart</b>	Eimer á 5 kg; 2 pro Karton
<b>Haltbarkeit</b>	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

124800

Die in diesem technischen Datenblatt angegebenen Daten bleiben so lange gültig, bis sie mit der Zutatensliste der Produktverpackung übereinstimmen. Die Produktrezepturen können sich im Laufe der Zeit ändern; dies ist durch die stetige Aufmerksamkeit des Unternehmens bedingt, welches stets zur Verbesserung neigt.  
Die Kontrolle bezüglich der Übereinstimmung dieses technischen Datenblattes und der Zutatensliste auf dem Etikett liegt beim Benutzer dieses Produktes.