



## Technische Daten

<b>Artikelnummer:</b>	<b>05163</b>	<b>PRODUKTTYP:</b>	<b>PULVER</b>	 
<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>BASE SOJAGEL</b>			

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

**PRODUKTBEZEICHNUNG**      Halbfertiges Pulverprodukt zur Herstellung von Sojais mit Sahnegeschmack

**DOSIERUNGSANWEISUNG**      1,25 kg Produkt + 2,5 l Wasser.  
Kalte Zubereitung.  
Wir empfehlen, die Mischung für circa 10 Minuten ruhen zu lassen und danach zu gefrieren

**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)**      Fruktose, diastasiertes Reismehl, Maltodextrin, Pflanzenfett (Kokosnuss), SOJAMEHL 7,0%, Emulgatoren (E471, E477), Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose, Tarakernmehl, Guarkernmehl), Erbsen-Eiweiss, Aromen, Salz, SOJAEIWEISS 0,01%.  
  
KANN ENTHALTEN: MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

**PRODUKTFARBE**      hellbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
<b>Löslichkeit</b>	gut in kaltem Wasser	<b>ENERGIE kJ</b>	1.840
<b>Feuchtigkeit:</b>	Max 1,3%	<b>ENERGIE kcal</b>	436
<b>Fettgehalt:</b>	10,0%	<b>FETT g</b>	10,00
<b>Asche:</b>	Max 0,62%	<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g</b>	9,10
		<b>KOHLHYDRATE g</b>	80,00
		<b>DAVON ZUCKER g</b>	60,00
		<b>EIWEISS g</b>	6,00
		<b>SALZ g</b>	0,43

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

**Dieses Produkt entspricht der EG-Verordnung 2023/915 und nachfolgende Änderungen in Bezug auf die Kontamination von Lebensmitteln**

<b>Verpackungsart</b>	Beutel á 1,250 kg; 8 pro Karton
<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

08880516300