

<b>PreGel S.p.A.</b> Via Comparoni, 64 Villa Gavasseto, 42122 Reggio Emilia Tel.: 0522/394211 Fax: 0522/394305 E-Mail: pregel@pregel.it	<b>Produkt-Spezifikation</b>  <b>CIOCCOLATINO</b>	Art.Nr. 59372
		<b>EAN</b> <b>Karton:</b> 8005648593725 <b>Verp.-Einheit:</b> 8005648593701
		06/10/2017
		Version 4
		Seite 1 /3

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

**DEKLARATION:** Speiseeishalberzeugnis zur Herstellung von Speiseeis mit Pflanzenfett mit Kakao-Geschmack.

**VERWENDUNG:** Auch zur Herstellung von Konditorei-Produkten sehr gut geeignet.

**ALLGEMEINE VORAUSSETZUNGEN:** Dieses Produkt entspricht in seiner vorgesehenen Verwendung dem in Deutschland und der EU geltenden Recht.

**ZUTATEN**

Kakaopulver stark entölt, **Pflanzenfett (Erdnüsse, Palme)**, Zucker, **Mandeln, Haselnüsse**, Aromen, Emulgator: Lecithin, Antioxydationsmittel: Alpha-Tocopherol.  
Kann Spuren von **Milch, Soja** und **anderen Schalenfrüchten** enthalten.

**ALLERGENE**

Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Spuren
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein

**NÄHRWERTE (für 100 g Produkt)**

Energie	2177 kJ	Kohlenhydrate	15,4 g
	520 kcal	davon:	
Fett	40,6 g	- Zucker	10,7 g
davon:		Eiweiß	14,3 g
- gesättigte Fettsäuren	13,4 g	Salz	0,82 g

<b>PreGel S.p.A.</b> Via Comparoni, 64 Villa Gavasseto, 42122 Reggio Emilia Tel.: 0522/394211 Fax: 0522/394305 E-Mail: pregel@pregel.it	Produkt-Spezifikation  <b>CIOCCOLATINO</b>	Art.Nr. 59372
		EAN
		Karton: 8005648593725 Verp.-Einheit: 8005648593701
		06/10/2017
		Version 4
		Seite 2 / 3

**PRODUKT-KOMPONENTEN (für 100 g Produkt)**

Zucker (außer Laktose)	10.7 g
Fett	40.6 g
Nicht fette Bestandteile der Milch	/
Feste Bestandteile gesamt	98.8 g

**VERPACKUNG**

KARTON-INHALT: Gebinde von 2 Dosen  
GEWICHT: 3 kg je Dose

**AUFBEWAHRUNG**

In der Originalverpackung versiegelt und an einem kühlen und trockenen Ort (15°C-20°C, Luftfeuchtigkeit  $\leq$  65%) aufbewahrt, behält das Produkt seine ursprünglichen Eigenschaften unverändert für 3 Jahre.

**ART DER VERWENDUNG**

Anwendung:  
  
70 - 100 g pro kg Masse

**ORGANOLEPTISCHE PARAMETER**

Geschmack	Typisch nach Kakao
Geruch	Typisch nach Kakao
Farbe	Braun
Aussehen	Paste

**CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER**

A <sub>w</sub>	-
pH	-
Bx	-
Feuchtigkeit	-

**PreGel S.p.A.**

Via Comparoni, 64  
Villa Gavasseto,  
42122 Reggio Emilia  
Tel.: 0522/394211  
Fax: 0522/394305  
E-Mail: pregel@pregel.it

**Produkt-Spezifikation****CIOCCOLATINO**

Art.Nr. 59372

EAN

Karton: 8005648593725

Verp.-Einheit: 8005648593701

06/10/2017

Version 4

Seite 3 /3

**MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Gesamtkeimzahl (30°C)	< 50.000 U.F.C./g
Coliforme Keime	< 100 U.F.C./g
Escherichia Coli	< 10 U.F.C./g
Staphilococcus Aureus	< 10 U.F.C./g
Salmonellen	fehlend in 25 g
Hefen und Schimmel	< 1000 U.F.C./g

**BEMERKUNG**

PreGel S.p.A. behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Eigenschaften des Produktes verbessern. Auf diese Änderungen werden wir jeweils in der Produkt-Spezifikation hinweisen und diese mit Datum und Versions-Nummer kenntlich machen.  
Jede Zutaten-Veränderung bewirkt automatisch eine Überarbeitung der Produkt-Deklaration und der Zutatenliste des Produkt-Etikettes.