

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 PFEFFERMINZ Aromapaste	Art.Nr. 51172
		EAN Karton: 8005648511729 Verp.-Einheit: 8005648511705
		27/06/2017
		Version 2
		Seite 1 /3

PRODUKTBESCHREIBUNG

DEKLARATION: Speiseeishalberzeugnis zur Herstellung von Milcheis bzw. Speiseeis (mit Farbstoff) mit Pfefferminz-Geschmack

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

Deklarationspflichtig nach EG-VERORDNUNG Nr. 1333/2008.

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

ZUTATEN

Glukosesirup, Pfefferminz-Extrakte (3%), Aromen, Verdickungsmittel: Carrageen, Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose, Farbstoffe: Tartrazin, Brillantblau FCF.
Tartrazin: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

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	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
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 ₂	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein

NÄHRWERTE (für 100 g Produkt)

Energie	1293 kJ 309 kcal	Kohlenhydrate	76,0 g
Fett	< 0,2 g	davon:	
davon:		- Zucker	49,3 g
- gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	Eiweiß	< 0,2 g
		Salz	0,09 g

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 PFEFFERMINZ Aromapaste	Art.Nr. 51172
		EAN
		Karton: 8005648511729 Verp.-Einheit: 8005648511705
		27/06/2017
		Version 2
		Seite 2 / 3

PRODUKT-KOMPONENTEN (für 100 g Produkt)

Zucker (außer Laktose)	49.3 g
Fett	/
Nicht fette Bestandteile der Milch	/
Feste Bestandteile gesamt	76.0 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 ≤ 65%) aufbewahrt, behält das Produkt seine ursprünglichen Eigenschaften unverändert für 3 Jahre.

ART DER VERWENDUNG

Anwendung:

ca. 30-35 g pro kg Masse

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER

Geschmack	Typisch nach Pfefferminz
Geruch	Typisch nach Pfefferminz
Farbe	Grün
Aussehen	Paste

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

A _w	0.750 ± 0.025
pH	5.4 ± 0.5
Bx	75.5 ± 1.0
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**PFEFFERMINZ**
Aromapaste

Art.Nr. 51172

EAN

Karton: 8005648511729
Verp.-Einheit: 8005648511705

27/06/2017

Version 2

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.