

<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>PFEFFERMINZ</b> <b>Aromapaste</b>	Art.Nr. 51172
		<b>EAN</b> <b>Karton:</b> 8005648511729 <b>Verp.-Einheit:</b> 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 <sub>2</sub>	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

<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>PFEFFERMINZ</b> <b>Aromapaste</b>	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  $\leq$  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 <sub>w</sub>	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.