

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 PINOPINGUINO® MANDEL	Art.Nr. 83902
		EAN Karton: 8005648839021 Verp.-Einheit: 8005648839007
		16/03/2017
		Version 2
		Seite 1 /3

PRODUKTBESCHREIBUNG

DEKLARATION: Zubereitung mit Mandel-Geschmack zum Garnieren und Marmorieren von Speiseeis, Eisbechern, Sahne und Desserts

VERWENDUNG: Ein eventuelles Ablagern von Fett auf der Oberfläche innerhalb der Verpackung ist als normale Erscheinung zu betrachten. Es reicht völlig aus, das Produkt mit einem sauberen und trockenen Spatel gut umzurühren, bis es komplett vermischt ist.

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

ZUTATEN

Pflanzenfett (Sonnenblume, **Erdnüsse**), Zucker, **Mandeln** (27%), **Vollmilchpulver**, Maltodextrine, Emulgator: Lecithin, Aromen.
Kann Spuren von **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)	Ja
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 ₂	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein

NÄHRWERTE (für 100 g Produkt)

Energie	2486 kJ 594 kcal	Kohlenhydrate	41,4 g
Fett	42,0 g	davon:	
davon:		- Zucker	36,1 g
- gesättigte Fettsäuren	5,6 g	Eiweiß	12,7 g
		Salz	0,21 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 PINOPINGUINO® MANDEL	Art.Nr. 83902
		EAN
		Karton: 8005648839021 Verp.-Einheit: 8005648839007
		16/03/2017
		Version 2
		Seite 2 / 3

PRODUKT-KOMPONENTEN (für 100 g Produkt)

Zucker (außer Laktose)	-
Fett	-
Nicht fette Bestandteile der Milch	-
Feste Bestandteile gesamt	-

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 1.5 Jahre.

ART DER VERWENDUNG

Wir empfehlen, das Produkt in mehreren abwechselnden Schichten von Eis und PinoPinguino® Mandel zu präsentieren; dabei idealweise jede einzelne Schicht für einige Minuten in den Schockfroster bzw. in den Tk-Schrank geben. PinoPinguino® Mandel kann darüber hinaus auch ohne Eis direkt in die Wanne gegeben und bei Vitrinen – Temperatur serviert werden. Das Produkt behält seine weiche Struktur bei Vitrinen – Temperatur.

Auch zur Herstellung von Konditorei-Produkten sehr gut geeignet.

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER

Geschmack	Typisch nach Mandel
Geruch	Typisch nach Mandel
Farbe	Hellbraun
Aussehen	Paste

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

A _w	-
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**PINOPINGUINO®
MANDEL****Art.Nr. 83902****EAN****Karton: 8005648839021
Verp.-Einheit: 8005648839007****16/03/2017****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.**