

<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>ARABESCHI  OMA'S  APFELKUCHEN</b>	<b>Art.Nr. 12802</b>
		<b>EAN</b> <b>Karton: 8005648128026</b> <b>Verp.-Einheit: 8005648128002</b>
		<b>22/02/2017</b>
		<b>Version 3</b>
		<b>Seite 1 /3</b>

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

**DEKLARATION:** Sauce mit Apfelkuchen-Geschmack zum Garnieren und Marmorieren von Speiseeis, Eisbechern, Sahne und Desserts

**VERWENDUNG:** Das Produkt vor Anwendung sorgfältig umrühren und im gekühlten Zustand dekorieren bzw. marmorieren, um ein Schmelzen des Eises zu vermeiden.

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

**ZUTATEN**

Zuckersirup (Zucker, Wasser), Glukosesirup, Äpfel (25%), Inulin, modifizierte Stärke, Aromen, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Konservierungsstoff: Sorbinsäure.

**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)**

<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>ARABESCHI  OMA'S  APFELKUCHEN</b>	Art.Nr. 12802
		EAN Karton: 8005648128026 Verp.-Einheit: 8005648128002
		22/02/2017
		Version 3
		Seite 2 /3

Energie	950 kJ 227 kcal	Kohlenhydrate	51.0 g
Fett	< 0.2 g	davon:	
davon:		- Zucker	40.2 g
- gesättigte Fettsäuren	< 0.1 g	Eiweiß	< 0.2 g
		Salz	0.07 g

**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 3 Jahre.

**ART DER VERWENDUNG**

Die Oberfläche und das Innere des Eises reichlich mit Arabeschi Oma's Apfelkuchen dekorieren bzw. marmorieren. Als dekoratives Element empfehlen wir die Zugabe von Biskuitboden-Stückchen.

Auch zur Herstellung von Konditorei-Produkten sehr gut geeignet.

**ORGANOLEPTISCHE PARAMETER**

Geschmack	Typisch nach Apfelkuchen
Geruch	Typisch nach Apfelkuchen
Farbe	Hellbraun
Aussehen	Paste mit Apfelstückchen

<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>ARABESCHI  OMA'S  APFELKUCHEN</b>	<b>Art.Nr. 12802</b>
		<b>EAN</b> <b>Karton: 8005648128026</b> <b>Verp.-Einheit: 8005648128002</b>
		<b>22/02/2017</b>
		<b>Version 3</b>
		<b>Seite 3 /3</b>

<b>CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER</b>
---

Aw	0.832 ± 0.025
pH	3.2 ± 0.5
Bx	67.0 ± 1.0
Feuchtigkeit	-

<b>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER</b>
-----------------------------------

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

<b>BEMERKUNG</b>
------------------

**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.**