

PreGel S.p.A.

Firmensitz:
Via 11 Settembre 2001 n. 5/A
42019 Arceto – Scandiano (R.E.)
Büro/Produktionsstätte:
Via Comparoni, 64
42122- Reggio Emilia (Italien)
Tel.: +39 0522 394211
Fax: +39 0522 394305
E-mail: info@pregel.com

Produkt-Spezifikation**AMADEUS DREAM
PASTE**

Art.Nr. 10802

EAN

Karton: 8005648108028

Verp.-Einheit: 8005648108004

26.09.2022

Version: 5

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

Haselnüsse, Kakaopulver stark entölt, Zucker, **Pflanzenfett** (Palme, **Erdnüsse**), Aromen, Emulgatoren: E 322, Antioxidationsmittel: E 307.

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 ₂		Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Nein

NÄHRWERTE (für 100 g Produkt)

Energie	2432 kJ	Kohlenhydrate	22,3 g
	581 kcal	davon:	
Fett	49,1 g	- Zucker	20,0 g
davon:		Eiweiß	12,5 g
- gesättigte Fettsäuren	11,2 g	Salz	0,13 g

PreGel S.p.A.

Firmensitz:
Via 11 Settembre 2001 n. 5/A
42019 Arceto – Scandiano (R.E.)
Büro/Produktionsstätte:
Via Comparoni, 64
42122- Reggio Emilia (Italien)
Tel.: +39 0522 394211
Fax: +39 0522 394305
E-mail: info@pregel.com

Produkt-Spezifikation**AMADEUS DREAM
PASTE**

Art.Nr. 10802

EAN

Karton: 8005648108028

Verp.-Einheit: 8005648108004

26.09.2022

Version: 5

Seite 2 / 3

Verordnung (EU) 2019/649

TFS/Fett -

PRODUKT-KOMPONENTEN (für 100 g Produkt)

Zucker (außer Laktose)	20,0 g
Fett	49,1 g
Nicht fette Bestandteile der Milch	-
Feste Bestandteile gesamt	99,2 g

VERPACKUNG

KARTON-INHALT: Gebinde von 2 Dosen
GEWICHT: 6 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:

100 g pro kg Masse

Das Eis mit PreGel Amadeus Dream Paste zubereiten und das Innere des Eises mit PreGel Arabeschi Pistazien-Crunch und mit PreGel Stracciatella Reale reichlich dekorieren.

PreGel S.p.A.

Firmensitz:
Via 11 Settembre 2001 n. 5/A
42019 Arceto – Scandiano (R.E.)
Büro/Produktionsstätte:
Via Comparoni, 64
42122- Reggio Emilia (Italien)
Tel.: +39 0522 394211
Fax: +39 0522 394305
E-mail: info@pregel.com

Produkt-Spezifikation**AMADEUS DREAM
PASTE**

Art.Nr. 10802

EAN

Karton: 8005648108028

Verp.-Einheit: 8005648108004

26.09.2022

Version: 5

Seite 3 / 3

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER

Geschmack	Typisch nach Kakao, Mandeln, Haselnüssen
Geruch	Typisch nach Kakao, Mandeln, Haselnüssen
Farbe	Braun
Aussehen	Paste

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

AW	-
Ph	-
Bx	-
Feuchtigkeit	-

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.