

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14168	Produkttyp :	Variegato
Artikelbezeichnung :	Fiordimango		
			

DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.

Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis und zum Füllen von Halbgefrorenem und Torten in der Konditorei.
Dosierungsanweisung :	Nach Belieben
Gebrauchshinweise :	Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite. Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	Glukosesirup, Zucker, Wasser, konzentriertes gefrorenes Mangopüree (10%), gefriergetrocknete Mangostücke (7%), Ballaststoffe, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Apfelsäure, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Diphosphatdinatrium, Farbstoffe: Curcumin, Paprikaextrakt, Aromen, Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u>
Produktfarbe :	Dunkelgelb

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
Feuchtigkeit :	max. 30 %	Brennwert :	KJ	1124,9	KJ	k.A.
Fettgehalt :	0 %		Kcal	268,9	Kcal	k.A.
Asche :	max. 1 %	Fett :	g	0,0	g	k.A.
Löslichkeit:	Das Produkt wird unverdünnt verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,0	g	k.A.
PH :	4 +/- 0,5	Kohlenhydrate :	g	63,8	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	42,4	g	k.A.
		Proteine :	g	0,0	g	k.A.
		Salz :	g	0,0	g	k.A.

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

Gesamtkeimzahl :	weniger als 5000	ufc / g
Schimmelpilze :	weniger als 100	ufc / g
Hefe :	weniger als 100	ufc / g
Enterobakterien :	weniger als 100	ufc / g
Staphylococcus Aureus :	weniger als 20	ufc / g
Salmonellen :	keine in 25 g	

Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1831/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.

Verpackungsart :	Dose á 4,5 kg -- 2 Dosen á Karton
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	200 g