

## TECHNISCHE DATEN

<b>Artikelnummer :</b>	18201 A	<b>Produkttyp :</b>	Variegato
<b>Artikelbezeichnung :</b>	<b>Fiordisambuco</b>		
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>			
<b>Produktbezeichnung :</b>	Halbfertige Paste zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenem und Konditoreitorten.		
<b>Dosierungsanweisung :</b>	Das Produkt ist pur zu verwenden.		
<b>Gebrauchshinweise :</b>	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.		
<b>Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :</b>	tiefgefrorene Holunderbeeren (32%), Zucker, Glukosesirup, Wasser, Maltodextrin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin und Xanthan, Säureregulator: Natriumcitrat, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, natürliches Holunderblütenaroma, Farbstoff: Anthocyane. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u></b>		
<b>Produktfarbe :</b>	Fuchsia		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 38 %	<b>Brennwert :</b>	KJ <b>1052,0</b>
<b>Fettgehalt :</b>	0,0 %		Kcal <b>248,0</b>
<b>Asche :</b>	max. 0,21 %	<b>Fett :</b>	<b>g 0,0</b>
<b>PH :</b>	3,4 +/- 0,2	Davon gesättigte Fettsäuren :	<b>g 0,0</b>
		<b>Kohlenhydrate :</b>	<b>g 60,0</b>
		Davon Zucker :	<b>g 41,0</b>
		<b>Proteine :</b>	<b>g 0,0</b>
		<b>Salz :</b>	<b>g 0,01</b>
			<b>g</b>
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
<b>Gesamtkeimzahl :</b>	weniger als 50000	ufc / g	
<b>Schimmelpilze :</b>	weniger als 1000	ufc / g	
<b>Hefe :</b>	weniger als 1000	ufc / g	
<b>Enterobakterien :</b>	weniger als 100	ufc / g	
<b>Staphylococcus Aureus :</b>	weniger als 20	ufc / g	
<b>Salmonellen :</b>	keine in 25 g		
<b><i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i></b>			
<b>Verpackungsart :</b>	MEC3-Eimer á 3 kg -- 2 je Karton		
<b>Haltbarkeit :</b>	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
<b>Größe der Produktprobe :</b>	200 g		

02.03.2018

068700



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterezepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.

