

## TECHNISCHE DATEN

<b>Artikelnummer :</b>	18199 A	<b>Produkttyp :</b>	Paste
<b>Artikelbezeichnung :</b>	<b>Holunder Paste</b>		
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>			
<b>Produktbezeichnung :</b>	Halbfertige Paste zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiwaren.		
<b>Dosierungsanweisung :</b>	100g Produkt + 1l Wasser + 300g Zucker +50g Supergelmix <b>Oder 65g Produkt + 1kg Fruchtgrundmasse. Wir empfehlen 3-5g Softin hinzuzufügen.</b>		
<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>	Zucker, Glukosesirup, Wasser, tiefgefrorene Holunderbeeren (15%), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Farbstoff: Anthocyane, natürliches Holunderblütenaroma, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Xanthan. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u></b>		
<b>Produktfarbe :</b>	violett		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		<b>Je 100 g Produkt</b>	<b>Je 100 g Eis</b>
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 32,0 %	<b>Brennwert :</b>	KJ <b>1130,0</b>
<b>Fettgehalt :</b>	0,0 %		Kcal <b>266,0</b>
<b>Asche :</b>	max. 0,01 %	<b>Fett :</b>	<b>g 0,0</b>
<b>Löslichkeit :</b>	gut in Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	<b>g 0,0</b>
<b>PH :</b>	1,9 +/- 0,2	<b>Kohlenhydrate :</b>	<b>g 60,0</b>
		Davon Zucker :	<b>g 47,0</b>
		<b>Proteine :</b>	<b>g 0,0</b>
		<b>Salz :</b>	<b>g 0,02</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>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b>			
<b>Verpackungsart :</b>	MEC3-Eimer á 3 kg -- 2 im Karton		
<b>Haltbarkeit :</b>	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
<b>Größe der Produktprobe :</b>	200 g		

17.08.2017

068700



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterzepturen 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.

