

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 14063		Produkttyp : Paste	
Artikelbezeichnung :		Nocciolosa	
<div><div>senza glutine</div><div>gluten free</div></div>			
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :		Halbfertige Paste Haselnüssen und Kakaogeschmack zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenem und Konditoreitorten.	
Dosierungsanweisung :		Pur oder 80-100g Produkt + 1kg weiße Grundmasse	
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) :		Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumen, Palm), Haselnusspaste, Molkenpulver, Kakaopulver, Magermilchpulver, Laktose, Milcheiweiß, Emulgator: Sojalecithin, Aromen. <u>Kann Spuren von Milch, Eiern, Mandeln, Walnüssen, Cashewnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesamsamen enthalten.</u>	
Produktfarbe :		braun	
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
Feuchtigkeit : max. 1 %		KJ 2344,0	
Fettgehalt : 35,7 %		Kcal 560,2	
Asche : max. 2 %		g 35,7	
Löslichkeit : Gut kalt in Milch		g 6,2	
		g 54,0	
		g 52,6	
		g 4,7	
		g 0,1	
		g	
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 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.			
Verpackungsart :		Dose á 6,0 kg -- 2 Dosen je Karton	
Haltbarkeit :		24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.	
Größe der Produktprobe :		200 g	

18.07.2016

187600



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.

