

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14063	Produktyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Nocciolosa		
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)		
Feuchtigkeit :	max. 1 %	Je 100 g Produkt	Je 100 g Eis
Fettgehalt :	35,7 %	KJ 2344,0	KJ
Asche :	max. 2 %	Kcal 560,2	Kcal
Löslichkeit :	Gut kalt in Milch	g 35,7	g
	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 6,2	g
	Kohlenhydrate :	g 54,0	g
	Davon Zucker :	g 52,6	g
	Proteine :	g 4,7	g
	Salz :	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		
<i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i>			
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.

