

Natura Vera

Spezifikationsblatt Magic Emul

Artikelnummer:
NVC04

Produkt		Sensorische Anforderungen		
Produkt/ Sachbezeichnung	Alpha-Gel-Emulgator in Pastenform; rein pflanzlich VEGAN	Konsistenz	pastös	
Verpackung / VPE	Kunststoffeimer 5 kg	Geruch	neutral	
Füllmenge / Gewicht	5 kg	Farbe	Weisslich	
Restlaufzeit	Original verschlossen 12 Monate	Geschmack	neutral	
Lagerung / Versand	Empfohlen bei 10 – 18 Grad Celsius	Viskosität	./.	
Zutaten		Nährwertangaben in ca. 100 g/mg		
Wasser, Sorbit (420), Emulgator :Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), Ethanol, Salz		Brennwert kJ / kcal	1.100 / 262	
Mischverhältnis		Protein	< 0,5 g	
2-5g/kg Masse (Speiseeis) 30g/kg Masse (Backwaren)		Natrium	--	
		Wassergehalt	--	
		Asche	--	
		Kohlenhydrate	22 g	
		Davon Zucker	< 0,5 g	
		Fett	19 g	
		Davon gesättigte Fettsäuren	18 g	
		Salz	0,61 g	
		Ballaststoffe	--	
Chem./ physikalische Werte				
Gesamt KbE/g	< 10.000	Allergeninformation (Ja / Nein)		
Coliformi gesamt KbE/g	Keine	Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fäkal Coliforme KbE/g	--	Krebstier & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Staphylococcus aureus KbE/g	--	Ei & - Eiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Salmonelle spp.	--	Fisch & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteraceae	< 100	Erdnuss & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schimmelpilz KbE/g	< 100	Soja & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefen KbE/g	< 100	Milch & -Erzeugnisse inkl. Laktose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lebensmittelrechtliche Anforderung				
Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten & Verpackungsmaterialien entsprechen allen EU Vorgaben.				
Rückverfolgbarkeit				
Das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von den Rohstoffen, den Zutaten und den Verpackungsmaterialien jederzeit möglich ist.				
Gebrauchshinweise				
Geöffnete Eimer zeitnah verbrauchen.				
HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)				
Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP-Konzeptes & unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt.				

Stand: 18/07/2025 (11)

Gelando UG
Berliner Str. 18
63619 Bad Orb

Gelando

Fon: 0 60 52 – 71 51
Fax: 0 60 52 – 72 92
www.gelando.de