

Spezifikationsblatt Magic Emul

Produkt

Produkt/ Sachbezeichnung	Alpha-Gel-Emulgator in Pastenform; rein pflanzlich VEGAN
Verpackung / VPE	Kunststoffeimer 5 kg
Füllmenge / Gewicht	5 kg
Restlaufzeit	Original verschlossen 12 Monate
Lagerung / Versand	Empfohlen bei 10 – 18 Grad Celsius
Zutaten	
Wasser, Sorbit (420), Emulgator :Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), Ethanol, Salz	
Mischverhältnis	
2-5g/kg Masse (Speiseeis) 30g/kg Masse (Backwaren)	

Chem./ physikalische Werte

Gesamt KbE/g	< 10.000
Coliformi gesamt KbE/g	Keine
Fäkal Coliforme KbE/g	--
Styphilococcus aureus KbE/g	--
Salmonelle spp.	--
Enterobacteraceae	< 100
Schimmelpilze KbE/g	< 100
Hefen KbE/g	< 100

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.

Sensorische Anforderungen

Konsistenz	pastös
Geruch	neutral
Farbe	Weisslich
Geschmack	neutral
Viskosität	./.

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

Brennwert kJ / kcal	1.100 / 262
Protein	< 0,5 g
Natrium	--
Wassergehalt	--
Asche	--
Kohlenhydrate	22 g
Davon Zucker	< 0,5 g
Fett	19 g
Davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Salz	0,61 g
Ballaststoffe	--

Allergeninformation (Ja / Nein)

Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstier & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ei & -Eiernerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnuss & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch & -Erzeugnisse inkl. Laktose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie & Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (Nüsse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SO2 Verbindungen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
GVO	Bei der Herstellung kommen keine GVO oder deren Derivate zum Einsatz	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)

Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP- Konzeptes & unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt.

Stand: 18/07/2025 (11)