



## Spezifikationsblatt Base Fior di Panna

### Produkt

Produkt/ Sachbezeichnung	Pulver / halbfertiges Produkt zur Eisherstellung
Verpackung / VPE	Alubeutel / je 10 Mal 1 Kg
Füllmenge / Gewicht	1 Kg
Restlaufzeit	Original verschlossen 36 Monate
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern
<b>Zutaten</b>	
Dextrose, Magermilchpulver, raffiniertes Kokosölfett, Emulgatoren: E473, E471, E472b; Stabilisatoren: E412, E466, E401, Glukosesirup, Aromen, Maltodextrin, Milchprotein	
<b>Mischverhältnis</b>	
<b>50 g mit 250 g Zucker und 1 L Milch</b>	

### Chem./ physikalische Werte

Gesamt UFC/g	< 10.000 g
Coliformi gesamt UFC/g	< 10 g
Fäkal Coliforme UFC/g	--
Styphilococcus aureus UFC/g	--
Salmonelle spp.	Keine / 25 g
Lysteria monocytogenes	Keine / g
Schimmelpilze UFC/g	< 100 g
Hefe UFC/g	< 100 g

### 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 Beutel zeitnah verbrauchen.

### Sensorische Anforderungen

Aussehen	Pulver
Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch
Farbe	Hellgelb
Geschmack	Sahnegeschmack
Viskosität	Pulverförmig

### Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

Brennwert kJ / kcal	1.943 / 465
Eiweiß	7 g
Natrium	--
Wassergehalt	--
Asche	--
Kohlenhydrate	61 g
Davon Zucker	53 g
Fett	21 g
Davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Salz	2 g
Ballaststoffe	--

### Allergene / beinhaltet (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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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.

## Indikatoren in %

<i>Feuchtigkeit</i>	4
<i>Fette</i>	13
<i>Zucker</i>	41
<i>Fettfreier Milchanteil</i>	21
<i>Sonstige Stoffe</i>	19
<i>P.O.D</i>	35
<i>P.A.C</i>	90

