

Artikelnummer: NVB11



Spezifikationsblatt Base Zitrone Tipo Amalfi

Produkt

Produkt/ Sachbezeichnung	Pulver / halbfertiges Produkt zur Eisherstellung	
Verpackung / VPE	Alubeutel / je 10 Mal 1 Kg	
Füllmenge / Gewicht	1 Kg	
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate	
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern	

Zutaten

Dextrose, Säuerungsmittel: E330; Verdickungsmittel: E410, E405; pflanzliche Proteine, gefriergetrockneter Zitronensaft, Aromen

Mischverhältnis

50 g mit 350-400 g Zucker mischen, auf 1 L Wasser

Chem./ physikalische Werte

Gesamt UFC/g	Max. 5.000 g		
Coliformi gesamt UFC/g	Keine / 1 g		
Fäkal Coliforme UFC/g	/A /-		
Styphylococcus aureus UFC/g			
Salmonelle spp.	Keine / 1 g		
Lysteria monocytogenes	And Charles		
Schimmelpilze UFC/g	Max. 100 g		
Hefe UFC/g	Max. 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	Weiß	
Geschmack	Zitrone	
Viskosität	Pulverförmig	

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

Brennwert kJ / kcal	1.515 / 362	
Eiweiß	2 g	
Natrium Natrium	-	
Wassergehalt		
Asche		
Kohlenhydrate	86 g	
Davon Zucker	32 g	
Fett	0 g	
Davon gesättigte Fettsäuren		
Salz	9 mg	
Ballaststoffe	10 g	

Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)

Glutenhaltiges Getreide		Ø
Krebstier & -Erzeugnisse		Ø
Ei & - Eiererzeugnisse		\boxtimes
Fisch & -Erzeugnisse		\boxtimes
Erdnuss & -Erzeugnisse		\boxtimes
Soja & -Erzeugnisse		\boxtimes
Milch & -Erzeugnisse inkl. Laktose		Ø
Sellerie & Sellerieerzeugnisse		Ø
Sulfite		Ø
Schalenfrüchte (Nüsse)		Ø
SO2 Verbindungen		Ø
GVO	Bei der Herstellung kommen keine GVO oder deren Derivate zum Einsatz	
Weichtiere		Ø

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)

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

United Ice Factory e.K Berliner Str. 18 63619 Bad Orb



Fon: 0 60 52 – 71 51 Fax: 0 60 52 – 72 92 www.naturavera.net

Indikatoren in %		
E 181.8		
Feuchtigkeit	Max. 2	
Fette	0	
Zucker	32	
Fettfreier Milchanteil		
Sonstige Stoffe		
P.O.D		
P.A.C		





Fon: 0 60 52 - 71 51 Fax: 0 60 52 - 72 92

www.naturavera.net