



Produkt

Produkt/ Sachbezeichnung	Zutatenmix zur Eisherstellung
Verpackung / VPE	Heißversiegelte Alu-Beutel / je 10 Mal 1,25 Kg pro Karton
Füllmenge / Gewicht	1,25 Kg
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern
Zutaten	
Zucker, Glukosesirup, Dextrose, Ananassaftpulver, pflanzliche Ballaststoffe, Säureregulator: E330, Aromastoffe, Reisstärke; Verdickungsmittel: E415, E412; Emulgatoren: E475, E471, natürlicher Farbstoff (Curcumin), Magermilchpulver	
Mischverhältnis	
1 Beutel mit 1,25 Kg mit 2,5 Liter warmen Wasser Kräftig verrühren, 5 Minuten ruhen lassen und in die Eismaschine zugeben.	

Chem./ physikalische Werte

Viskosität	Pulverform
Brix°	
aw-Wert	
pH-Wert	
Gesamt cfu/gr	< 10.000
Hefe & Schimmelpilze cfu/gr	< 1.000
Coliformi cfu/gr	Keine / 10 g
Salmonelle	Keine / 25 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	Pulverform
Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch
Farbe	Hellgelb
Geschmack	Ananasgeschmack
Viskosität	Pulverform

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

Brennwert kJ / kcal	1.590 / 380
Eiweiß	< 0,5 g
Natrium	Keine
Wassergehalt	Keine
Asche	Keine
Kohlenhydrate	92 g
Davon Zucker	91 g
Fett	< 0,5 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,34 g
Salz	0,01 g
Ballaststoffe	Keine

Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)

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

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)

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