

Artikelnummer:

40 00

Spezifikationsblatt Pronti Karamell gesalzen

Produkt		
Zutatenmix zur		
Eisherstellung		
Heißversiegelte Alu-Beutel /		
je 10 Mal 1,6 Kg pro Karton		
1,6 Kg		
Original verschlossen 24		
Monate		
Nicht über		
Zimmertemperatur,		
trocken lagern		

Zutaten

Zucker, Milchpulver 26%, Magermilchpulver, entwässerter Glukosesirup, natürliches Sahnepulver 75% Fett, raffiniertes Kokosnussfett, Maltodextrin, süßes Cervia-Salz; Emulgatoren: E471, E472b; Milchproteine, Kasein; Stabilisatoren: E410, E466; Aromen

Mischverhältnis

1 Beutel mit 1,6 Kg mit 2,5 Liter 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	5.000 max.
Hefe & Schimmelpilze cfu/gr	100 max.
Coliformi cfu/gr	Keine
Salmonelle	Keine

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	Karamellfarbend
Geschmack	Karamellgeschmack
Viskosität	Pulverform

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

Brennwert kJ / kcal	1.915 / 455		
Eiweiß	8,3 g		
Natrium	Keine		
Wassergehalt	2 g		
Asche	Keine		
Kohlenhydrate	73,2 g		
Davon Zucker	61 g		
Fett	16 g		
Davon gesättigte Fettsäuren	13 g		
Salz	1,2 g		
Ballaststoffe	0,5 g		

Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)

Glutenhaltiges Getreide		Ø
Krebstier & -Erzeugnisse		Ø
Ei & - Eiererzeugnisse		Ø
Fisch & -Erzeugnisse		\boxtimes
Erdnuss & -Erzeugnisse		\boxtimes
Soja & -Erzeugnisse		Ø
Milch & -Erzeugnisse	Ø	
inkl. Laktose		
Sellerie & Sellerieerzeugnisse		\bowtie
Sulfite		\boxtimes
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.

Gelando UG Berliner Str. 18 63619 Bad Orb



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

www.gelando.de