





# Spezifikationsblatt Pronti Kokos

#### **Produkt**

Produkt/	Zutatenmix zur
Sachbezeichnung	Eisherstellung
Verpackung / VPE	Heißversiegelte Alu-Beutel / je 8 Mal 1,5 Kg pro Karton
Füllmenge / Gewicht	1,5 Kg
Restlaufzeit	Original verschlossen 24
	Monate
Lagerung / Versand	Nicht über
	Zimmertemperatur, trocken lagern

#### Zutaten

Zucker, Dextrose, Kokosöl, Magermilchpulver, dehydrierte Kokosnuss, Milchproteine, Glukosesirup, Sahne in Pulverform; Emulgatoren: E472a, E471; Stabilisatoren: E412, E466; Aromen, modifizierte Stärke.

#### Mischverhältnis

1 Beutel mit 1,5 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	< 100	
Coliformi cfu/gr	< 10	
Salmonelle	e 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	Elfenbeinweiß	
Geschmack	Kokosgeschmack	
Viskosität	Pulverform	

# Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

Brennwert kJ / kcal	2.007 / 480	
Eiweiß	6 g	
Natrium	Keine	
Wassergehalt	3 g	
Asche	Keine	
Kohlenhydrate	65	
Davon Zucker	59	
Fett	22 g	
Davon gesättigte Fettsäuren	19 g	
Salz	620 mg	
Ballaststoffe	Keine	

## Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)

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

# 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