





Spezifikationsblatt Pronti Schokolade extra Dark

Produkt			
Produkt/	Zutatenmix zur		
Sachbezeichnung	Eisherstellung		
Verpackung / VPE	Heißversiegelte Alu-Beutel /		
-	je 10 Mal 1,6 Kg pro Karton		
Füllmenge / Gewicht	1,6 Kg		
Restlaufzeit	Original verschlossen 24		
	Monate		
Lagerung / Versand	Nicht über		
	Zimmertemperatur,		
	trocken lagern		
Zutaten			
Zucker, Kakao 22/24, Dextrose, Kakao 10/12,			
pulverisierte Glucose, Malzdextrin, Fructose;			
Emulgatoren: E471, E472b; Stabilisatoren: E466, E410;			
Aromen			
Mischverhältnis			
1 Beutel mit 1,6 Kg mit 2,5 Liter warmen Wasser			
Kräftig verrühren, 5 Minuten ruhen lassen und in die			

Chem./ physikalische Werte

Eismaschine zugeben.

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	Kakaofarbend	
Geschmack	Schokogeschmack	
Viskosität	Pulverform	

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

Brennwert kJ / kcal	1.658 / 396	
Eiweiß	5 g	
Natrium	9 mg	
Wassergehalt	2 g	
Asche	Keine	
Kohlenhydrate	81 g	
Davon Zucker	7,5 g	
Fett	5 g	
Davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g	
Salz	Keine	
Ballaststoffe	7 g	

Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)

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

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