

Scheda Tecnica Gelando Copertura
Spezifikationsblatt Gelando Copertura



Art. Nr.: GELGLASUR01

*Halbfertiges Produkt in Pastenform zum Aromatisieren von Eismischungen und Cremes.
Das Produkt ist konform mit den EWG-Richtlinien.*

Produkt

| | |
|---|---|
| <i>Produkt/ Sachbezeichnung</i> | Pastenmix zur Eisherstellung |
| <i>Verpackung / VPE</i> | PP-Kunststoffflaschen mit Siegelverschluß-Klappdeckel 6 Flaschen je Karton |
| <i>Füllmenge / Gewicht</i> | 900 g |
| <i>Restlaufzeit</i> | Original verschlossen 24 Monate |
| <i>Lagerung / Versand</i> | Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern |
| <i>Zutaten</i> | |
| <i>Raffiniertes Kokosnussöl, Zucker, Kakao 10/12%; Emulgator: Sonnenblumenlecithin E 322; Aromen.</i> | |

Mikrobiologische Spezifikationen

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| <i>Gesamtkeimzahl</i> | Max. 5000 UFC/g |
| <i>Escherichia coli</i> ^o | < 10 UFC/g |
| <i>Hefe und Schimmelpilze</i> | < 100 UFC/g |
| <i>Salmonella</i> | Keine |

Dosierung

Je nach persönlichem Geschmack und Bedarf.

Rückverfolgbarkeit

Das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von den Rohstoffen, den Zutaten und den Verpackungsmaterialien jederzeit möglich ist.

Gebrauchshinweise

Geöffnete Flaschen – das Verschlusssystem fest verschließen und innerhalb 3 Wochen verbrauchen.

Sensorische Anforderungen

| | |
|-------------------|-------------------------------------|
| <i>Aussehen</i> | <i>Dickflüssig</i> |
| <i>Geruch</i> | <i>Arttypisch, kein Fremdgeruch</i> |
| <i>Farbe</i> | <i>Dunkelbraun</i> |
| <i>Geschmack</i> | <i>Kakaogeschmack</i> |
| <i>Viskosität</i> | <i>Pastenförmig</i> |

Nährwertangaben in ca. 100 g

| | |
|------------------------------------|------------|
| <i>Brennwert kJ / kcal</i> | 2552 / 610 |
| <i>Eiweiß</i> | 4,3 g |
| <i>Kohlenhydrate</i> | 31,9 g |
| <i>Davon Zucker</i> | 29,9 g |
| <i>Fett</i> | 52,2 g |
| <i>Davon gesättigte Fettsäuren</i> | 44,5 g |
| <i>Salz</i> | 0 g |
| <i>Pflanzenfasern</i> | 0 g |

Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)

| | | |
|---|--------------------------|-------------------------------------|
| <i>Glutenhaltiges Getreide</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>Ei & -Erzeugnisse*</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>Fisch & -Erzeugnisse</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>Erdnuss & -Erzeugnisse</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>Soja & -Erzeugnisse</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>Milch & -Erzeugnisse*</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>Schalenfrüchte (Nüsse)*</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>Sellerie & -Erzeugnisse</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>Senf & -Erzeugnisse</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>Sesam & -Erzeugnisse</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>SO2 Verbindungen</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>Lupinen & -Erzeugnisse</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>Weichtiere</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <i>Krustentiere oder Krustentiererzeugnisse</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

** Kann Spuren davon beinhalten.*

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)

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