

Natura Vera Fiorellino del gelato

Artikelnummer:
NVC04

Spezifikationsblatt Magic Emul

Produkt

| | |
|--|---------------------------------------|
| Produkt/ Sachbezeichnung | Alpha-Gel-Emulgator in Pastenform |
| Verpackung / VPE | Kunststoffeimer 4 kg |
| Füllmenge / Gewicht | 4 Kg |
| Restlaufzeit | Original verschlossen 12 Monate |
| Lagerung / Versand | Empfohlen bei 10 – 18 Grad Celsius |
| Zutaten | |
| Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), Propylenglycol (E1520), Sorbit, (E420) | |
| Mischverhältnis | |
| 2-5g/kg Masse (Speiseeis) 30g/kg Masse (Backwaren) | |

Chem./ physikalische Werte

| | |
|-----------------------------|----------|
| Gesamt KbE/g | < 10.000 |
| Coliformi gesamt KbE/g | Keine |
| Fäkal Coliforme KbE/g | -- |
| Styphilococcus aureus KbE/g | -- |
| Salmonelle spp. | -- |
| Enterobacteraceae | < 100 |
| Schimmelpilze KbE/g | < 100 |
| Hefen KbE/g | < 100 |

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 Eimer zeitnah verbrauchen.

Sensorische Anforderungen

| | |
|------------|--------------|
| Konsistenz | pastös |
| Geruch | neutral |
| Farbe | Weiß-neutral |
| Geschmack | neutral |
| Viskosität | mittel |

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Brennwert kJ / kcal | 900 / 210 |
| Protein | < 0,5 g |
| Natrium | -- |
| Wassergehalt | -- |
| Asche | -- |
| Kohlenhydrate | 8,5 g |
| Davon Zucker | < 0,5 g |
| Fett | 20 g |
| Davon gesättigte Fettsäuren | 20 g |
| Salz | 0,0 g |
| Ballaststoffe | -- |

Allergeninformation (Ja / Nein)

| | | |
|---------------------------------------|---|-------------------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Krebstier & -Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ei & - Eiererzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Fisch & -Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Erdnuss & -Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja & -Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Milch & -Erzeugnisse inkl. Laktose | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sellerie & Sellerieerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sulfite | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Schalenfrüchte (Nüsse) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| SO2 Verbindungen | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GVO | Bei der Herstellung kommen keine GVO oder deren Derivate zum Einsatz | |
| Weichtiere | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)

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