Produktbezeichnung: Perfetta 50

Artikel-Nr.: 3306140

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis

MAGERMILCHPU	VER	
MILCHFETT		
Kakaobutter		
Maltodextrine		
Emulgatoren E472	o, E471, E477	
Glukosesirup		
Stabilisatoren Gua	kernmehl, Johannisbrotkernmehl, E466	
Natürliches Aroma		

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: entfällt

Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware: (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

kennzeichnungsfrei

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	weiß
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	nach Sahne
Konsistenz:	Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
aw-Wert	ca. 0,20	aw-Wertmessgerät

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	5.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	100/g	ASU L 01.00-37
Hefen	100/g	ASU L 01.00-37
E.Coli	10/g	ASU L 06.00-36
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	1 kg Beutel
Mindesthaltbarkeit:	720 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:

Grundrezept

Rezept: Herstellung / Anwendung:	
50,00 g Perfetta 50	Verrühren Sie die Vormischung aus Zucker
225,00 g Zucker	und Pulver mit der Milch und pasteurisieren Sie
1000,00 g Milch	anschließend. Die Mischung kann mit Sahne
1275,00 g Gesamtmenge	angereichert und beliebig aromatisiert werden.

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	2175 / 522
Fett in g	31,5
- davon gesättigte Fettsäuren in g	23,1
Kohlenhydrate in g	41,9
- davon Zucker in g	25,7
Ballaststoffe in g	5,0
Eiweiß in g	15,0
Salz in g	1,2
Broteinheiten	3,5

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011.

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011.	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
-Weizen	-
-Roggen	-
-Gerste	-
-Hafer	-
-Dinkel	-
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
-Mandel	-
-Haselnuss	-
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	-
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite (als SO2)	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

^{+:} ist Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein



Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(002)

 Erstellt am:
 13.03.2019

 Gültig seit:
 04.03.2019

 Ausgedruckt am:
 13.03.2019

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.