

PreGel S.p.A.

Via Comparoni, 64
Villa Gavasseto,
42122 Reggio Emilia
Tel.: 0522/394211
Fax: 0522/394305
E-Mail: pregel@pregel.it

Produkt-Spezifikation

VELLUTINA®

Art.Nr. 70472

EAN

Karton: 8005648704725

Verp.-Einheit: 8005648704701

06/06/2016

Version 1

Seite 1 /3

PRODUKTBESCHREIBUNG

DEKLARATION: Emulgator-Zubereitung für Speiseeis, Milcheis und Fruchteis bzw. für Konditoreizwecke

VERWENDUNG: Wir empfehlen, das Produkt bei 10° - 18°C kühl zu lagern

ALLGEMEINE VORAUSSETZUNGEN: Dieses Produkt entspricht in seiner vorgesehenen Verwendung dem in Deutschland und der EU geltenden Recht.

ZUTATEN

Wasser, Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Aromen

ALLERGENE

Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein

NÄHRWERTE (für 100 g Produkt)

Energie	1444 kJ	Kohlenhydrate	32.0 g
	345 kcal	davon:	
Fett	24.0 g	- Zucker	< 0.5 g
davon:		Eiweiß	< 0.2 g
- gesättigte Fettsäuren	20.6 g	Salz	0.25 g

PreGel S.p.A.

Via Comparoni, 64
Villa Gavasseto,
42122 Reggio Emilia
Tel.: 0522/394211
Fax: 0522/394305
E-Mail: pregel@pregel.it

Produkt-Spezifikation**VELLUTINA®****Art.Nr. 70472****EAN****Karton: 8005648704725****Verp.-Einheit: 8005648704701****06/06/2016****Version 1****Seite 2 /3****PRODUKT-KOMPONENTEN (für 100 g Produkt)**

Zucker (außer Laktose)	-
Fett	-
Nicht fette Bestandteile der Milch	-
Feste Bestandteile gesamt	-

VERPACKUNG**KARTON-INHALT:** Gebinde von 2 Dosen**GEWICHT:** 3 kg je Dose**AUFBEWAHRUNG**

In der Originalverpackung versiegelt und an einem kühlen und trockenen Ort (12°C, Luftfeuchtigkeit $\leq 65\%$) aufbewahrt, behält das Produkt seine ursprünglichen Eigenschaften unverändert für 2 Jahre.

ART DER VERWENDUNG**Anwendung:**

4-6 g Vellutina je Liter Masse dem Grundmix hinzufügen

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER

Geschmack	/
Geruch	/
Farbe	Farblos
Aussehen	Paste

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

A _w	-
pH	9.0 $\pm$ 0.5
Bx	62.0 $\pm$ 1.0
Feuchtigkeit	-

PreGel S.p.A.

Via Comparoni, 64
Villa Gavasseto,
42122 Reggio Emilia
Tel.: 0522/394211
Fax: 0522/394305
E-Mail: pregel@pregel.it

Produkt-Spezifikation**VELLUTINA®****Art.Nr. 70472****EAN****Karton: 8005648704725****Verp.-Einheit: 8005648704701****06/06/2016****Version 1****Seite 3 /3****MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Gesamtkeimzahl (30°C)	< 50.000 U.F.C./g
Coliforme Keime	< 100 U.F.C./g
Escherichia Coli	< 10 U.F.C./g
Staphilococcus Aureus	< 10 U.F.C./g
Salmonellen	fehlend in 25 g
Hefen und Schimmel	< 1000 U.F.C./g

BEMERKUNG

PreGel S.p.A. behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Eigenschaften des Produktes verbessern. Auf diese Änderungen werden wir jeweils in der Produkt-Spezifikation hinweisen und diese mit Datum und Versions-Nummer kenntlich machen.

Jede Zutaten-Veränderung bewirkt automatisch eine Überarbeitung der Produkt-Deklaration und der Zutatenliste des Produkt-Etikettes.