



Produktspezifikation

Hersteller/Inverkehrbringer	Komet Gerolf Pöhle & Co. GmbH
Produktbezeichnung:	Speiseeispulver für Magermilcheis Erdbeer-Geschmack
Begriff/Produktbeschreibung:	Halbfabrikat zur Herstellung von Speiseeis. Die Trockenmischung enthält alle wichtigen Inhaltsstoffe für die bezeichnete Eissorte. Die Zugabe von Wasser ist erforderlich. Der Eismix ist nicht für die Pasteurisation geeignet.
Verwendungszweck:	Eispulver für die gewerbliche Herstellung von Speiseeis
Informationen zum Herstellungsprozess:	Trockenmischverfahren
Zusammensetzung/Zutatenliste: (Rohstoffe, Zusatz-/Hilfsstoffe)	Zucker, Dextrose, Glukosesirup, 10,9 % Magermilchpulver , Vollmilchpulver , Stabilisatoren: E 412, E 410; Säuerungsmittel Citronensäure, Rote Bete Pulver, Aroma, Maltodextrin, Speisesalz, Farbstoff Carotine Kann Spuren von Volleipulver und Weizen enthalten.
Beschaffenheit/Sensorische Merkmale:	Aussehen: trockene homogene Mischung, weiß - schwach rötlich Geruch: schwach - mittelstark nach Milchpulver und Erdbeere. Geschmack: säuerlich süß nach Erdbeere und Milchpulver
Chemisch-physikalische Merkmale:	Feuchte: max .5 % Füllgewichte: 1,4 kg; 1,17 kg
Mikrobiologische Merkmale:	Anzahl Mikrobiologische Prüfungen: 5/ Charge Gesamtkeimzahl: < 30 000 KBE/g (2 von 5 Prüfungen bis 50.000 KBE/g zulässig) Enterobacteriaceae: <10 KBE/g (2 von 5 Prüfungen bis 10 KBE/g zulässig) Salmonellen: n.n./ 25 g Staphylococcus: n.n./g
Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe: (endogener Herkunft oder Kontamination)	Allergene Inhaltsstoffe nach LMIV Anhang II -Sprühvollmilchpulver -Sprühmagermilchpulver Spuren von Volleipulver und Weizen möglich
Sicherheitshinweise:	Die Weiterverarbeitung des Eispulvers obliegt der Sorgfaltspflicht des Verwenders. Die Einhaltung der Werte nach VO(EG) 2073/2005 der Kommission vom 15.11.2005 ist zu garantieren.

Nährwertangaben:	<p>100 g Speiseeispulver enthalten durchschnittlich:</p> <table border="0"> <tr><td>Energie</td><td>1607 kJ/379 kcal</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>1,2 g</td></tr> <tr><td>-davon gesättigte Fettsäuren</td><td>0,7 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>85,5 g</td></tr> <tr><td>-davon Zucker</td><td>75,3 g</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>4,8 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>0,34 g</td></tr> </table> <p>100 g Eis –exakt nach Zubereitungsanleitung (Verpackung) mit Wasser hergestellt, enthalten durchschnittlich:</p> <table border="0"> <tr><td>Energie</td><td>450 kJ/106 kcal</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>0,3 g</td></tr> <tr><td>davon gesättigte Fettsäuren</td><td>0,2 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>23,9 g</td></tr> <tr><td>davon Zucker</td><td>21,1 g</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>1,3 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>0,09 g</td></tr> </table>	Energie	1607 kJ/379 kcal	Fett	1,2 g	-davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	Kohlenhydrate	85,5 g	-davon Zucker	75,3 g	Eiweiß	4,8 g	Salz	0,34 g	Energie	450 kJ/106 kcal	Fett	0,3 g	davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	Kohlenhydrate	23,9 g	davon Zucker	21,1 g	Eiweiß	1,3 g	Salz	0,09 g
Energie	1607 kJ/379 kcal																												
Fett	1,2 g																												
-davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g																												
Kohlenhydrate	85,5 g																												
-davon Zucker	75,3 g																												
Eiweiß	4,8 g																												
Salz	0,34 g																												
Energie	450 kJ/106 kcal																												
Fett	0,3 g																												
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g																												
Kohlenhydrate	23,9 g																												
davon Zucker	21,1 g																												
Eiweiß	1,3 g																												
Salz	0,09 g																												
Zubereitungsanweisungen:	1,4 kg Speiseeispulver in 3,6 l (bzw. 1,17 kg in 3,0 l) Wasser zu einer homogenen Masse einrühren. Den Eismix nach kurzer Quellzeit unter öfterem Umrühren dem Vorratsbehälter des Freezers oder der Eismaschine zuführen und frosten.																												
Verpackung (Packstoffe, Art der Verpackung):	Schlauchbeutel OPP-PE-EVOH-PE weiß Sekundärverpackung Karton																												
Kennzeichnung:	<ul style="list-style-type: none"> - nach Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 - nach VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe - nach VO EG 1829 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und VO EG 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen nicht kennzeichnungspflichtig 																												
Lagerungs- und Transportbedingungen:	<ul style="list-style-type: none"> - nach LMHV vom 08.08.2007 - im Originalgebinde (ungeöffnet) kühl und trocken - nicht mit geruchsintensiven Produkten zusammen lagern. 																												
Haltbarkeitsdauer:	24 Monate 8 Monate																												

Erstellt: 18.11.2010
St. Weber

Speiseeispulver für Magermilcheis Erdbeer-Geschmack

1. Änderung 02.01.12 Farbe
2. Änderung 27.06.14 Nährwerte, Kennzeichnung
3. Änderung 27.06.14 carminfreie Variante
4. Änderung 01.01.16 Zutatenliste