

Produktspezifikation

| | |
|--|--|
| Hersteller/Inverkehrbringer | Komet Gerolf Pöhle & Co. GmbH |
| Produktbezeichnung: | Speiseeispulver für Milcheis Schoko, classic |
| 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 kann pasteurisiert werden. |
| Verwendungszweck: | Eispulver für die gewerbliche Herstellung von Speiseeis. |
| Informationen zum Herstellungsprozess: | Trockenmischverfahren |
| Zusammensetzung/Zutatenliste: (Rohstoffe, Zusatz-/Hilfsstoffe) | Zucker, 35 % Vollmilchpulver , 13 % fettarmes Kakaopulver , Dextrose, Volleipulver , Stabilisator: E 412, E 466, E 410; Glukosesirup, Emulgator E 417, Aroma, Speisesalz. Kann Spuren von Weizen enthalten |
| Beschaffenheit/Sensorische Merkmale: | Aussehen: trockene homogene Mischung, mittelbraun Geruch: schwach - mittelstark nach Milchpulver u. Kakaopulver Geschmack: charakteristisch nach Kakao- und Vollmilchpulver, süß |
| Chemisch-physikalische Merkmale: | Feuchte: max. 5 % Füllgewicht: 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 LMKV Anl. 3/LMIV Anhang II - Sprühvollmilchpulver - Sprühmagermilchpulver - Volleipulver Spuren von 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> <tr><td>Energie</td><td>1731 kJ/411 kcal</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>11,7 g</td></tr> <tr><td>-davon ges. Fettsäuren</td><td>7,0 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>61,0 g</td></tr> <tr><td>-davon Zucker</td><td>59,3 g</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>12,4 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>0,53 g</td></tr> </table> <p>100 g Eis -exakt nach vorgegebener Zubereitungsanleitung (Verpackung) mit Wasser hergestellt, enthalten durchschnittlich:</p> <table> <tr><td>Energie</td><td>485kJ/115 kcal</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>3,3 g</td></tr> <tr><td>-davon ges. Fettsäuren</td><td>2,0 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>17,1 g</td></tr> <tr><td>-davon Zucker</td><td>16,6 g</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>3,5 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>0,15 g</td></tr> </table> | Energie | 1731 kJ/411 kcal | Fett | 11,7 g | -davon ges. Fettsäuren | 7,0 g | Kohlenhydrate | 61,0 g | -davon Zucker | 59,3 g | Eiweiß | 12,4 g | Salz | 0,53 g | Energie | 485kJ/115 kcal | Fett | 3,3 g | -davon ges. Fettsäuren | 2,0 g | Kohlenhydrate | 17,1 g | -davon Zucker | 16,6 g | Eiweiß | 3,5 g | Salz | 0,15 g |
| Energie | 1731 kJ/411 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett | 11,7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -davon ges. Fettsäuren | 7,0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate | 61,0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -davon Zucker | 59,3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiß | 12,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz | 0,53 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energie | 485kJ/115 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett | 3,3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -davon ges. Fettsäuren | 2,0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate | 17,1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -davon Zucker | 16,6 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiß | 3,5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz | 0,15 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 Lebensmittel- Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 - nach VO(EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe - nach LMKV - 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Haltbarkeitsdauer: | 12 Monate 8 Monate | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |