

Spezifikationsblatt Variegato Caramello salato

Produkt

Dickflüssige Sauce(verzehrfertig); zur Dekoration von z.B. Eisbechern
Kunststoffflasche / 6x1 kg
1 kg
Original verschlossen 24 Monate
Nicht über Zimmertemperatur und trocken lagern

Zutaten

Glukosesirup, KondensMILCH, karamellisierter Zucker (20%), Zuckersirup, Salz (0,54%), Aroma, Emulgator: Mono- und Diglyceride aus Speisefettsäuren E471.

Empfohlene Dosierung

Nach Belieben. Vor Gebrauch gut umrühren.

Chem./ physikalische Werte

Gesamt ufc/g	Max. 5.000	
Coliformi gesamt ufcE/g	< 10	
Escherichial Coli ufc/g	/\ <i>\</i> -	
Styphylococcus aureus ufc/g		
Salmonelle	Keine /25 g	
Lysteria monocytogenes	Keine /25 g	
Schimmelpilze ufc/g	< 100	
Hefen ufc/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.

Stand: 06/02/2021

Gelando

Sensorische Anforderungen

Konsistenz	Dickflüssig	
Geruch	arttypisch	
Farbe	hellbraun	
Geschmack	Arttypisch	
Viskosität	zähflüssig	

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

Brennwert kJ / kcal	1.232kJ /291 kcal	
Protein	2,5 g	
Natrium		
Wassergehalt Wassergehalt	-	
Asche		
Kohlenhydrate	63 g	
Davon Zucker	51 g	
Fett	3,2 g	
Davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g	
Salz	0,65 g	
Ballaststoffe		

Allergeninformation (Ja / Nein)

Glutenhaltiges Getreide		Ø
Krebstier & -Erzeugnisse		Ø
Ei & - Eiererzeugnisse		Ø
Fisch & -Erzeugnisse		\boxtimes
Erdnuss & -Erzeugnisse		Ø
Soja & -Erzeugnisse		\boxtimes
Milch & -Erzeugnisse inkl. Laktose	Ø	
Sellerie & Sellerieerzeugnisse		Ø
Sulfite		Ø
Schalenfrüchte (Nüsse)		Ø
SO2 Verbindungen		Ø
GVO	Bei der Herstellung kommen keine GVO oder deren Derivate zum Einsatz	
Weichtiere		\boxtimes

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)

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

> Fon: 0 60 52 – 71 51 Fax: 0 60 52 – 72 92 www.gelando.de

Gelando UG Berliner Str. 18 63619 Bad Orb