

Spezifikation

VERSION OHNE AKTUALISIERUNGSSERVICE!

Artikel-Nr. 2.03646.114

Bezeichnung Quelli

- Verkehrsbezeichnung** : Saft-Kaltbindemittel
Produktbeschreibung : Kaltlösliche Grundmischung zum Abbinden von Fruchtsaft oder Wasser.
Einsatzgebiet : Für schnittfeste Füllungen und Überzüge, verhindert das Auslaufen des Saftes von Früchten und das Durchweichen von Böden.
Zutaten : modifizierte Stärke E1422
Nährwertangaben : 100 g enthalten durchschnittlich
Brennwert : 1700 kJ / 400 kcal
Eiweiß : 0 g
Kohlenhydrate : 99,9 g
Fett : 0 g
Deklarationsvorschlag : Gemäß Lebensmittelkennzeichnungs-VO als "modifizierte Stärke" zu kennzeichnen.
Grundrezept : 100-120 g Quelli und
200 g Zucker trocken vormischen,
1000 g Fruchtsaft übergießen, verrühren.
Oder gefrorene Früchte in Quelli rollen und weiterverarbeiten.
Konsistenz : Pulver, freifließend

Chemisch/physikalische Daten

- Schüttgewicht** : 550 g/l (500 - 600)
Wassergehalt (Trocknungsverlust) : <= 7 %

Technologische Informationen

- Backstabil** : ja
Gefrier- und auftaustabil : ja
-

Gebindeangaben

- Gebinde / Menge** : Karton 2x2,5kg
Mikrobiologie : Gesamtkeimzahl ohne Säurebildner : max. 50.000 in 1 g
Hefen : max. 50 in 1 g
Schimmelpilzsporen : max. 50 in 1 g
E. Coli, Coliforme : negativ in 1 g
Salmonellen : negativ in 25 g
Haltbarkeiten : Bei 18°-24° C: 2 Jahre (ab Produktionsdatum)
-

- Erstellt für** : **Mustermann, Musterort**
Ihr Ansprechpartner : **Peipp, Heinrich, Telefon: +49 6151/3522-9568/Fax: -8967**

Wir weisen darauf hin, daß die o.g. Daten mit größter Sorgfalt und nach bestem Wissen - jedoch unter Ausschluß jeglicher Gewährleistung - aus heutiger Sicht erstellt worden sind. Schon im Hinblick auf eine sich ändernde Gesetzgebung und individuelle Produktkriterien können wir keine Garantie für die Richtigkeit übernehmen.