



PRODUCTSPECIFICATIE			
Artikel	Bavaroisepoeder Neutraal 75 ForPastry ForPastry		
Artikelnummer	221001		
Productomschrijving	Stabilisator voor bavaroise		
Ingrediënten	Gelatine, geacetyleerd dizetmeeladipaat (E1422), johannesbroodpitmeel (E410), dextrose, sucrose.		
Voedingswaarde (per 100 gram)	Energie	359 - 386	kcal/100g
	Energie	1505-1625	kJ/100g
	Eiwit	<12	gram
	Koolhydraten	75-85	gram
	waarvan suikers	67-77	gram
	Vet	<0,1	gram
	waarvan verzadigd	<0,1	gram
	Zout	<0,1	gram
Allergenen	Het product bevat: (+ = wel - = niet ? = mogelijk sporen)		
	-	Glutenbevattende granen	- Schaalvruchten
	-	Schaaldieren	- Selderij
	-	Eieren	- Mosterd
	-	Vis	- Sesamzaad
	-	Aardnoten	- Zwaveldioxide
	-	Soja	- Lupine
	-	Melk	- Weekdieren
Opslag en leveringscondities	Aanlevertemperatuur: omgevingstemperatuur; niet gekoeld		
	Minimale THT bij aanlevering grossier: 6 maanden		
	Bewaarcondities: droog en koel 15-20 °C.		
Bedoeld gebruik	Stabilisator voor het bereiden van bavaroise		
Receptuur parameters (indien van toepassing voor receptuurberekening)	Suikers	67-77	%
	Vet	0,10	%
	Droge stof	Sack	%
	dosering	75	g/ per liter room
Verpakking	Materiaal 1e verpakking	Zak	
	Inhoud per karton	10 x 1 kg	
Chemische gegevens (indien van toepassing)	PH	4,0-6,0	
	Brix	n.v.t.	
	Vochtgehalte	<15%	
Microbiologische gegevens	Totaal Kiemgetal: <5,000 kve/g		
	Gisten en schimmels: max. 300 kve/g		
	Entero's: <10 kve/g		
	Salmonella: n.a. in 25 g		
Bijzonderheden/opmerkingen			
Kwaliteitsgarantie	Bij de productie van onze producten wordt aan alle voorwaarden van het HACCP-concept voldaan.		
GMO verklaring	Wij verklaren hierbij dat dit product voldoet aan de Verordening (EG) nr. 1829/2003 betreffende genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders (artikel 12 en 13) en Verordening (EG) nr. 1830/2003 betreffende de traceerbaarheid van levensmiddelen en diervoeders van genetisch gemodificeerde organismen.		