

Erstellt von: J. Schneiderheinze

Erstellt am: 18.08.2014

Rev.: 2

**Produktbezeichnung:** Eisfix Soft  
**Geschmack:** Orange  
**Verkehrsbezeichnung:** Eispulver zur Herstellung von Speiseeis mit Orangen-Geschmack  
**Muster-Nr.:** S 1623-10  
**Rezept-Nr.:** R-11257  
**Artikel-Nr.:** 11257

**Zutaten:**

Zucker, Milcheiweiß, Dextrose, Säuerungsmittel (Milchsäure, Citronensäure), Aroma, Verdickungsmittel (Maisstärke, Guarkernmehl, Carrageen), Orangensaftkonzentrat, Maltodextrin, Säureregulator (Calciumlactat), färbender Kap-Jasmin-Extrakt, Farbstoff (Beta-Carotin), jodiertes Speisesalz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Trennmittel (Siliciumdioxid)

**Nährwerte:**

	===== Pro 100 g =====		===== Pro Portion ===== 25 g + 75 ml Wasser*	
	=====		=====	
Energie	1603	kJ	400	kJ
	377	kcal	94.4	kcal
Fett	1.0	g	0.2	g
- davon gesättigte Fettsäuren	0.6	g	0.1	g
Kohlenhydrate	78.6	g	19.6	g
- davon Zucker	73.8	g	18.5	g
Eiweiß	11.1	g	2.8	g
Salz	0.8	g	0.2	g
	=====		=====	

\* entspricht 100 g Fertigeis

**Zubereitung:**

1000 g Eispulver mit 3000 ml kaltem Trinkwasser anrühren, 10 min. reifen lassen und anschließend kurz durchrühren bevor der Mix im Eisbereiter verzehrfertig gefroren wird.

**Haltbarkeit:** 24 Monate

**GVO-Kennzeichnung:**

Nicht kennzeichnungspflichtig nach EG-VO 1829/2003 und 1830/2003.

**Allergenkennzeichnung:**

Gluten	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Eier	nicht enthalten
Fisch	nicht enthalten
Erdnüsse	nicht enthalten
Soja	nicht enthalten
Milch (inkl. Laktose)	enthalten
Schalenfrüchte	nicht enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Sesamsamen	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

Aufgrund des Produktionsprozesses können Spuren von Gluten, Soja und Hühnerei-Eiweiß nicht ausgeschlossen werden.

**Lagerungs- und Transportbedingungen:**

Luftfeuchtigkeit: 40 - 60 %  
Lichtverhältnisse: geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung  
Temperatur: maximal 25 °C

**Verpackung:**

11257 - 10 Beutel á 1,0 kg pro Karton

Diese Spezifikation wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.