

Artykuł **FIXFERTIGE IRISH COFFEE**

Stabilizator do śmietany (sypkie specyficzne dodatki do śmietany)

Nr. Artykułu 10517**Data** 02.05.2025

Właściwości sensoryczne

Zapach: typowy czysty
Smak: jak kawa
Konsystencja : sypki proszek
Kolor: jasnobrązowy
Wygląd:

Opakowanie 3 kg PP plastikowe wiadro**Trwałość** 24 miesiące**Warunki przechowywania :** chłodne i suche miejsce
produkt dobrze zapakowany**Właściwości mikrobiologiczne:**

Max.liczba bakterii(jtk/g)

Ogólna liczba drobnoustrojów w JTK / g: 20.000

Drożdże w JTK / g: 100

Pleśń w JTK / g: 100

Enterobakterie w JTK/g: 50

Metoda:

ASU L 00.00-88 / PCA / 30°C / 72h

ASU L 01.00-37 / YGC / 25°C / 72-96

ASU L 01.00-37 / YGC / 25°C / 72-96

ASU L 00.00-133/2/VRBD / 37°C / 2

Etykietowanie/ Deklaracje

- 3% ekstrakt kawy

- brak potrzeby etykietowanie GMO wymagane przez rozporządzenia (UE) Nr 1829/2003 oraz 1830/2003

Alergeny

Alergeny zgodnie z
załącznikiem II Dyrektywa
Nr 1169/2011 (zaznaczone
w stosownych przypadkach)

☐

gluten

☐

mleko

☐

skorupiak

☐

orzech/migdał

☐

jajka

☐

seler

☐

ryba

☐

łubin

☐

mięczaki

☐

musztarda

☐

orzech ziemny

☐

sezam

☒

soja

☐SO₂> 10 ppm

ewentualnie może zawierać śladowe ilości orzechów/migdałów, mleka, jajek oraz pszenicy zawierającej gluten.

Zgodność materiałowa opakowania:

Stosowane przez nas materiały opakowaniowe są zgodne z niemieckim LFGB, Reg. (UE) 1935/2004 i rozp. (UE) 10/2011. Nadaje się do planowanego zastosowania.

Wskazówki dotyczące zastosowania:

Obszar zastosowania: nadający się do krojenia, odporny na zamrażanie krem o smaku irish coffee.

Dozowanie, przepis podstawowy: 200 g FIXFERTIGE IRISH COFFEE, 160 g wody, 90 g KESSKO Malt Whisky,
1000 g bitej śmietany niesłodzonej

Składniki: składniki z * = organiczne, alergeny napisane WIELKIMI LITERAMI
aromaty: kolejność zgodnie z rozporządzeniem UE w sprawie środków aromatyzujących
cukier
czekolada (cukier, miazga kakaowa, masło kakaowa, emulgator: LECYTYNA SOJOWA)
żelatyna wołowa
ekstrakt kawy w proszku
kakao w proszku o niskiej zawartości tłuszczu
skrobia modyfikowana
skrobia
aromat
sól

Wartości odżywcze (średnia wartość na 100 g / 100 ml):

wartość energetyczna	1708 kJ / 403 kcal
tłuszcze:	4,7 g
- w tym nasycone	2,8 g
węglowodany	81,7 g
- w tym cukier	74,6 g
błonnik	2,1 g
białko	7,5 g
sól	0,455 g
Dalsze właściwości odżywcze:	
skrobia	6,2 g
poliole	0 g
mono-nasycone	1,6 g
poli-nasycone	0,2 g
trans-FA	< 0,2 g
sód	182 mg
cholesterol	0 mg
alkohol	0 g

Dalsze charakterystyczne właściwości:

tłuszcz mleczny (%):
masło kakaowe (%):
całkowita sucha masa kakaowa (%):
sucha masa kakaowa bez tłuszczu (%):

Wartości nie podane w tej karcie są niedostępne lub nie mają znaczenia.

Dane w tej specyfikacji informują o typowych właściwościach produktu. Właściwości nie są gwarantowane. Ta specyfikacja została skompilowana elektronicznie według naszej aktualnej wiedzy i z należytą starannością. Jest ważny bez podpisu. Nie podlega automatycznej rewizji / zmianie usługi.