

Artykuł **FIXFERTIGE LIKIER JAJECZNY**

Stabilizator do śmietany (sympie specyficzne dodatki do śmietany)

Nr. Artykułu 10537

Data 02.05.2025

Właściwości sensoryczne

Zapach: jak likier jajeczny i wanilia

Smak: słodki, jak likier jajeczny i wanilia

Konsystencja : sypki proszek

Kolor: żółtawy

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

- 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, soi oraz pszenicy zawierającej gluten.

Składniki: składniki z * = organiczne, alergen napisane WIELKIMI LITERAMI

aromaty: kolejność zgodnie z rozporządzeniem UE w sprawie środków aromatyzujących

cukier

ŻÓŁTKO JAJKA W PROSZKU

maltodekstryna

żelatyna wołowa

ŚMIETANA W PROSZKU

skrobia

skrobia modyfikowana

aromat

barwiące koncentraty roślinne (marchew)

sól

BUSH TRADE 727 SP. Z O.O.

UL. SKŁADOWA 2B

64-000 KOŚCIAN

Email: biuro@bushtrade.pl

NIP 698-170-81-95

TEL./FAX 0048 65 511 05 91

www.bushtrade.pl

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 likieru jajecznego.

Dozowanie, przepis podstawowy: 200 g FIXFERTIGE LIKIER JAJECZNY, 200 g wody, 100 g KESSKO Likier jajeczny >ADVOCAAT<, 1000 g bitej śmietany niesłodzonej

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

wartość energetyczna	1852 kJ / 439 kcal
tłuszcze:	12,0 g
- w tym nasycone	4,8 g
węglowodany	67,3 g
- w tym cukier	51,2 g
błonnik	1,3 g
białko	15,0 g
sól	0,668 g
Dalsze właściwości odżywcze:	
skrobia	3,5 g
poliole	0 g
mono-nasycone	4,6 g
poli-nasycone	1,2 g
trans-FA	< 0,2 g
sód	267 mg
cholesterol	430 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.