

Artykuł **FIXFERTIGE MALINA** Stabilizator do bitej śmietany
(sypkie specyficzne dodatki do śmietany)

Nr. Artykułu 10516

Data 02.05.2025

Właściwości Zapach: typowy, bez nieprzyjemnego zapachu

sensoryczne Smak: intensywny jak maliny
Konsystencja : sypki proszek
Kolor: jasny czerwony
Wygląd:

Opakowanie 3 kg PP plastikowe wiadro

Trwałość 24 miesięcy

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

Wskazówki / Deklaracje:

- 3% suszonych malin

- nie jest wymagane oznakowanie GMO w odniesieniu do 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, soi, jaj oraz pszenicy zawierającej gluten.

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

aromaty: kolejność zgodnie z rozporządzeniem UE w sprawie środków aromatyzujących

cukier

żelatyna wołowa

syrop glukozowy

suszone maliny

regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330

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

sproszkowany burak
aromat
maltodekstryna
skrobia modyfikowana
skrobia
fruktoza
substancja zagęszczająca: alginian sodu E401
sól

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 malinowy.

Dozowanie, przepis podstawowy: 200 g FIXFERTIGE MALINA, 250 g wody, 1000 g bitej śmietany niesłodzonej

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

wartość energetyczna	1604 kJ / 377 kcal
łuszcze:	0,1 g
- w tym nasycone	0 g
węglowodany	86,5 g
- w tym cukier	79,0 g
błonnik	0,9 g
białko	7,3 g
sól	0,283 g
Dalsze właściwości odżywcze:	
skrobia	0 g
poliole	0 g
mono-nasycone	0 g
poli-nasycone	0 g
trans-FA	< 0,2 g
sód	113 mg
cholesterol	0 mg
alkohol	0 g

Dalsze charakterystyczne właściwości:

łuszcz mleczny (%):	0
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.

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