

Artykuł **FIXFERTIGE SEROWY**
Nr. Artykułu 14900

Data 02.05.2025

Właściwości sensoryczne

Zapach:	bez obcego zapachy, czysty
Smak:	serka śmietankowego
Konsystencja :	sypki proszek
Kolor:	biały
Wygląd:	proszek
Dozowanie:	jak na opakowaniu

Opakowanie 3 kg PP plastikowe wiaderko

Trwałość 24 miesiące

Warunki przechowywania : chłodne i suche miejsce,
zamknięte opakowanie
chronione przed światłem

Przepis podstawowy: FIXFERTIGE SEROWY 250 g, woda 600 g, bita śmietana niesłodzona 500 g

Właściwości mikrobiologiczne

Max.liczba bakteri(jtk/g)		Metoda:
Ogólna liczba drobnoustrojów w JTK / g:	50.000	ASU L 06.00-18
Drożdże w JTK / g:	100	ASU L 01.00-37
Pleśń w JTK / g:	100	ASU L 01.00-37
Enterobakterie w JTK/g:	50	ASU L 05.00-5

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	☐	orzechy
☐	jajka	☐	seler
☐	ryba	☐	łubin
☐	mięczaki	☐	musztarda
☐	orzech ziemny	☐	sezam
☐	soja	☐	<u>SO₂> 10 ppm</u>

może zawierać śladowe ilości glutenu, jajek, orzechów/migdałów.

Składniki: zgodnie z regulacją składniki z * = organiczne BIO, **alergeny** napisane drukowanymi literami

cukier

ODTŁUSZCZONY SEREK ŚMIETANKOWY W PROSZKU

żelatyna (wołowa)

skrobia modyfikowana E1412

aromat

substancja zakwaszająca: kwas cytrynowy E330

Wartości odżywcze (średnia wartość w 100 g)

wartość energetyczna	1607 kJ / 378 kcal
łuszcze:	0,3 g
- w tym nasycone	0,2 g
węglowodany	73,9 g
- w tym cukier	64,4 g
błonnik	0,0 g
białko	18 g
sól	0,534 g
skrobia	- g
alkohole wielowodorotlenowe	- g
jednonienasycone kwasy tłuszczowe	- g
wielonienasycone kwasy tłuszczowe	- g
trans-FA	- g
sód	- mg
cholesterol	- mg
alkohol	- g

Zawartość składników odżywczych:

33% serek śmietankowy, suszony

Ta specyfikacja została stworzona elektronicznie zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i jest ważna bez podpisu.

Nie podlega automatycznej usłudze zmiany.