

SPUME MOUSSE

Produktcode	SPSM
Verfügbare Formate	SPSM250 · 250 g · Standbodenbeutel SPSM1K · 1 kg · Beutel
Ursprung	ITALIEN
Verpackungsland	ITALIEN

Das Produkt

Professionelle Kaltmischung, entwickelt zur Herstellung von luftigen Mousses, Siphonschäumen und veganen Baisers mit einer leichten, aber stabilen Textur. Die ausgewogene Formulierung ermöglicht hervorragende Ergebnisse ohne Ei, Milch oder Gluten.

Zutaten

Ballaststoffe (resistente Dextrin, Citrusfaser, Inulin aus Chicorée), Geliermittel: E461, Kartoffelisolat-Proteine, Verdickungsmittel: E412, E415, E1442.

Anwendung und Dosierung

10 g Mischung + 100 g Wasser + 100 g Zucker

Haltbarkeit

18 Monate ab Produktionsdatum

Lagerung

Behälter dicht verschlossen an einem trockenen und gut belüfteten Ort fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und unverträglichen Materialien aufbewahren.

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90, Etikett: PAP22

Umwelthinweise

KUNSTSTOFF. Entsorgungsvorschriften der Gemeinde prüfen. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den EU-Vorschriften entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Original-Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 sowie deren Änderungen. Produkt unter normalen Verwendungsbedingungen nicht gefährlich.

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSMITTEL UND KONTAMINANTEN: Entspricht der Verordnung (EG) 396/2005 bezüglich Höchstgehalten (MRL) an Pflanzenschutzmitteln und der Verordnung (EU) 915/2023 bezüglich des Vorkommens von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozess-Kontaminanten.

ZUSATZSTOFFE UND REINHEITSKRITERIEN: Die Zusatzstoffe E412, E415, E1442, E461 entsprechen den allgemeinen Bestimmungen und Vermarktungsanforderungen der Verordnung (EG) 1333/2008 und erfüllen die spezifischen Reinheitskriterien gemäß Verordnung (EU) 231/2012.

GLUTENFREI: Gemäß der Verordnung (EG) 828/2014 darf dieses Produkt als „glutenfrei“ gekennzeichnet werden, da es zufällige Kontaminationen mit Gluten bis zu einem Höchstwert von 20 mg/kg enthalten kann.

SPUME MOUSSE

Nährwertinformationen

Parameter / Bestandteil	Menge	Basis	% NRV
Energie	879 kJ	Pro 100 g	—
Energie	213 kcal	Pro 100 g	—
Fett	<0,5 g	Pro 100 g	—
davon gesättigte Fettsäuren	<0,5 g	Pro 100 g	—
Kohlenhydrate	5,8 g	Pro 100 g	—
davon Zucker	<0,5 g	Pro 100 g	—
Ballaststoffe	65 g	Pro 100 g	—
Eiweiß	11 g	Pro 100 g	—
Salz	0,51 g	Pro 100 g	—

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeit	< 2	%	
Chemisch-physikalisch Asche	< 0.1	%	
Chemisch-physikalisch Löslichkeit	> 98	%	
Chemisch-physikalisch pH-Wert	4.0 – 5.5		
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl Aerobier (KBE/g)	< 300	KBE/g	
Mikrobiologisch Schimmel & Hefen (KBE/g)	< 50	KBE/g	
Mikrobiologisch Escherichia coli	Nicht nachweisbar/ 1 g		

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologisch Staphylococcus aureus	Nicht nachweisbar/ 1 g		
Mikrobiologisch Salmonella spp	Nicht nachweisbar/ 25 g		
Mikrobiologisch Bacillus cereus	<10	KBE/g	

SPUME MOUSSE

Allergene und daraus hergestellte Produkte

Das Vorhandensein im Produkt, im Betrieb und Kreuzkontaminationsrisiko sind getrennte Angaben. “Zu prüfen” bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Kreuzkontaminationsrisiko
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt enthaltenen Angaben dienen ausschließlich Informationszwecken und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Verantwortung für eine unsachgemäße Verwendung des betreffenden Produkts.