



Firma: **Deko Print**
 Strasser e.U.
 Markt71
 A-2770 Gutenstein
 Tel. : +43 (0)2634 20013
 Mobil.: +43 (0)699 11354571
 Email.: strasser@dekoprint.com
 Homepage: www.dekoprint.com

Produktspezifikation Massa Tistrassa weiß

Artikelnummer	01.001 (2,5Kg), 01.002 (10Kg)
Produktbezeichnung	Massa Tistrassa weiß Konditoreihalbfabrikat
Sachbezeichnung	Modellier- und Einschlagmasse
Verpackungseinheit	2,5 Kg und 10 Kg
Verwendung	Zum Einschlagen von Torten und Modellierarbeiten
Organoleptisch Beschreibung	Aussehen: weiße Masse Konsistenz: Im Kübel fest, nach wirken geschmeidig Geruch: rein, arteigen nach Vanillin Geschmack: rein, entsprechend, süß
Farbstoffgehalt %	0
Trockensubstanz	88,36%
Zuckergehalt	84,29%

Ingredienzien

Zucker
 Wasser
 Glukosesirup
 Palmfett, Herkunft: Ölpalme
 Feuchthaltemittel: Glyzerin E422
 Verdickungsmittel: Cellulose E460
 Säuerungsmittel: Zitronensäure
 Aroma: Vanillin

Nährwertangaben Durchschnitt g/100g

Brennwert kJ	1718
Brennwert kcal	406
Eiweiß	0
Kohlenhydrate	86,62
-davon Zucker	84,18
Fett:	2,24
-davon gesättigte Fettsäuren	1,12
Salz	0,23

Enthält Fruktose
 Glutenfrei
 laktosefrei

Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011: keine. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeit auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess im Betrieb verwendet werden.

Geeignet für

Ovo-lacto Vegetarier	Ja
Veganer	Ja
Zöliakieerkrankte	Ja

Behandlung

Gentechnisch verändert	Nein
von GMO Quelle	Nein

Weitere Informationen

Anzahl pro Packung	2,5Kg bzw. 10Kg
Primärverpackung	Plastikbeutel
Sekundärverpackung	Kübel
Lagerbedingungen	trocken im gut verschlossenen Beutel bei Zimmertemperatur bis 23°C
Haltbarkeit	12 Monate

Das beschriebene Produkt ist für den menschlichen Genuss ungefährlich und geeignet.

Unser Produkt entspricht den derzeit geltenden österreichischen und EU - Vorschriften.

Bei Verwendung und Dosierung sind die jeweiligen länderspezifischen Gesetzgebungen zu beachten.

Alle Angaben entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand, es kann aber keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben übernommen werden. Aus produktionstechnischen Gründen, sowie bedingt durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe, können sich im Einzelfall Abweichungen bei den Spezifikationsparametern ergeben.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Alle Spezifikationen für Ingredienzien und Verpackung liegen in aktueller Version vor und können persönlich in unserem Betrieb eingesehen werden oder es wird eine Kopie ausgestellt und zugesandt.

Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.

Dieses Dokument wird elektronisch erstellt und ist deshalb auch ohne Unterschrift gültig.

Gutenstein, 10.01.2020