



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

Produktspezifikation Massa Tistrassa

Produktnummer	01.001, 01.004
Produktbezeichnung	Massa Tistrassa weiß Konditoreihalfabrikat
Sachbezeichnung	Modellier- und Einschlagmasse
Verpackung	2,5 Kg bzw. 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
E-Nummer	----
Haltbarkeit (bei empf. Lagerung)	1 Jahr
Empfohlene Lagerbedingungen	gut verschlossen, trocken bei Zimmertemperatur
Trockensubstanz	88,36%
Zuckergehalt	84,29%
Ingredienzien	Puderzucker Wasser Glukosesirup Pflanzenfett ungehärtet enthält E900 Enthält Erdnussöl (Allergen) (ohne Transfette) Feuchthaltemittel: Glycerin E422 Verdickungsmittel: Walocel CRT 50000 E460 Säuerungsmittel: Zitronensäure Vanillin
Lebensmittelrechtlicher Status	entspricht den in Österreich geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften

Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung: Erdnussfett gehärtet.
 Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß ALBA Liste: Vanillin und Erdnussfett gehärtet.

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