

Vanillinzucker - Zucchero vanillato - Vanillin sugar

Dose

Artikelbezeichnung	Vanillinzucker - Zucchero vanillato - Vanillin sugar
Zusatz	
Sortiment	Dessert
Art.-Nr.	160
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Vanillinzucker verleiht aromatisches Vanillearoma in Küche und Coniserie. AROMICA® Vanillinzucker eignet sich für Backwerk, Vanillesaucen, Milch, Obstsalat, Kompotte, Palatschinken und zahlreiche weitere süße Variationen.
Etiketteninformation Italienisch	Lo Zucchero Vanillinato AROMICA® conferisce un aromatico sentore di vaniglia alla cucina dolce e alla pasticceria in genere. Lo Zucchero Vanillinato AROMICA® è ideale per prodotti da forno, salse alla vaniglia, latte, insalate di frutta, confetture, crêpes alla marmellata e molte altre creazioni dolci.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Vanillin Sugar gives an aromatic vanilla fragrance to sweet dishes. AROMICA® Vanillin Sugar is ideal for use in baking, in vanilla sauces, milk-based dishes, fruit salads, compotes, fruit pancakes and many other sweet dishes.
EAN	4260046711605
Inhalt	900g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	243
EAN	4260046712435
Inhalt	6x900g

Eimer

Art.-Nr.	300
EAN	
Inhalt	9kg
Zusammensetzung	Zucker, Aroma.
Anwendung	
Dosierung	
Nährwerte /100g	Brennwert Energia Energy: 1646,9 kJ, 394 kcal; Fett Grassi Fat: 0; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi saturates: 0g; Kohlenhydrate Carboidrati Carbohydrates: 98,6g; davon Zucker di cui zuccheri of which sugars: 98,6g; Eiweiß Proteine Protein: 0g; Salz sale salt: 0g; Ballaststoffe Fibre Fibre: 0g.



Produktfoto | Packshot

Säuregehalt	
Mikrobiologie	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988 Salmonellen Neg. /25g Staphylococcus aureus < 100/g Bacillus cereus < 10.000/g Escherichia coli < 10.000/g Sulphitred. Clostridien < 10.000/g Schimmelpilze < 100.000/g
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2 = max. 10 ppb; Aflatoxin B1 = max. 5ppb
Cumaringehalt	
Lagerbedingungen	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
MHD	Mindestens 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung
allergene Inhaltsstoffe	Keine enthalten. Gem. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des europäischen Parlaments hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten.
Angaben Gentechnik	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003