Diamond Glaze Red

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Kaltgel
BAKELS Artikelnummer:	50008105
Pistor Artikelnummer:	18076
GTIN-13:	5414845059140
Gebinde:	Kessel à 5 kg
Palettengrösse:	120 x 5 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	730 Tage
Lagerbedingungen:	< 20 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit nach dem Öffnen kühl lagern

Zusammensetzung

Glukosesirup, Wasser, Geliermittel (Pektin, E401, E407), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Säureregulatoren (E331(iii), E327, E341(iii)), natürliche Aromen, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Farbstoffe (E129, Kurkuma, E150c).

Einsatzmöglichkeiten

✓ zum Gelieren von Patisserie, Früchte- und Rahmtorten

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

Produkteigenschaften

✓ kalt anwendbar (Raumtemperatur / optimal 20-25 °C)

✓ auf 80 °C erwärmen für Patisserie-Anwendungen

✓ Lagerung von Torten und Patisserie im Tiefkühler möglich

✓ angebrochener Kessel kann mehrere Wochen im Kühlschrank gelagert werden

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1098 259	kJ kcal
Fett, davon	0	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0	g
Kohlenhydrate, davon	64.4	g
Zucker	48.6	g
Eiweiss		g
Aschegehalt, davon		g
Salz	0.095	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	0.4	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	35.2	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	rot
Geruch	typisch (Erdbeer)
Geschmack	typisch (Erdbeer)
Textur	Gel

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	10
Staphylokokken (koagulase positiv)	KBE/g	10
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren) Ja	Nein	betroffene Zutat
Glutenhaltige Getreide (Derivate)(1)	☐	☒	
Milch (Derivate)	☐	☒	
Eier (Derivate)	☐	☒	
Fische (Derivate)	☐	☒	
Krebstiere (Derivate)	☐	☒	
Sojabohnen (Derivate)	☐	☒	
Hartschalenobst (Nüsse)(2) (Derivate)	☐	☒	
Erdnüsse (Derivate)	☐	☒	
Sesamsamen (Derivate)	☐	☒	
Sellerie (Derivate)	☐	☒	
Senf (Derivate)	☐	☒	
Weichtiere (Derivate)	☐	☒	
Lupinen (Derivate)	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfite	☐	☒	

(1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.
(2) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle:	Ja ☒	Nein ☐

Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Belgien
Vegetarismus	☐ lacto-vegetarisch ☐ ovo-lacto-vegetarisch ☐ ovo-vegetarisch ☒ vegan
Bio-Zertifizierung	
Bestätigung	Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere bezüglich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, Allergenen sowie Rückständen und Fremdstoffen. Für die Produktion werden weder gentechnisch veränderte noch mit Gamma-Strahlen behandelte Rohstoffe verwendet. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Zielland liegt beim Kunden.
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift
Sabrina Lehnherr
Digital unterschrieben von Sabrina Lehnherr
Datum: 2021.11.04 11:48:22 +01'00'