



Diamond Glaze Gold

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Kaltgel
BAKELS Artikelnummer:	50009105
Pistor Artikelnummer:	18077
GTIN-13:	5414845059171
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), Farbstoffe (E160a, E172, E100), Säureregulatoren (Natriumcitrat, E327, E341), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat).

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ zum Gelieren von Patisserie, Früchte- und Rahmtorten

Produkteigenschaften

- ✓ kalt anwendbar, zum Überziehen auf 40 °C erhitzen
- ✓ Lagerung von Torten und Patisserie im Tiefkühler möglich
- ✓ angebrochener Kessel kann mehrere Wochen im Kühlschrank gelagert werden
- ✓ geschmacksneutral
- ✓ schöner Goldglanz

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	0	g
Aschegehalt, davon		g
Salz	0.094	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	0.4	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	35.2	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	gelb
Geruch	neutral
Geschmack	neutral
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

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(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	<input type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/> vegan	
Bio-Zertifizierung		
Bestätigung	<p>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.</p> <p>Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Ziel-land liegt beim Kunden.</p>	
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