



Техническая характеристика

Продукт:	«БРЕЦЕЛЬДИП»/ BREZELDIP
Артикул:	1743
Назначение:	каустическая сода для изготовления содового раствора для погружения кренделей перед выпечкой.
Дозировка:	0,030-0,040 кг на 1 литр воды (20°C)
Компоненты:	каустическая сода (пищевой гидроксид натрия)(E524)

Внимание!

Едкий раствор!
Соблюдать правила безопасности!
Работать в перчатках и защитных очках!

Микробиологическая спецификация:
ГМО статус:

Все микробиологические показатели соответствуют нормам немецкого Общества по Гигиене и Микробиологии.

Согласно европейским административным распоряжениям EU-VO №1829/2003 и EU-VO №1830/2003 продукт не содержит ГМО.

Аллергические компоненты: (в соответствии с директивой RL 2000/13/EG и RL 2006/142/ EG в действующем изложении)

X = содержит

+ = Возможные скрещивания

+ зерновые, содержащие клейковину и продукты их переработки
+ яйца и продукты их переработки
арахисы и продукты их переработки
рыба и продукты ее переработки
сельдерей и продукты его переработки
+ орехи и продукты их переработки
люпин и продукты его переработки

молоко и продукты его переработки (включая лактозу)
+ соя и продукты ее переработки
+ семена кунжута и продукты его переработки
ракообразные и продукты их переработки
горчица и продукты ее переработки
Диоксид серы и сульфаты при концентрации более 10 мг/кг или 10 мг/литер
моллюски и продукты их переработки

Химический состав:

Вода:	ок.	< 0,1 г/100г	Калорийность:	ок.	0 ккал /100г
Минеральные вещества, втч соль:	ок.	100 г/100г		ок.	0 кДж /100г
Из них натрий:	ок.	40 г/100г	Хлебные единицы:	ок.	0 х. ед./100г
Жиры:	ок.	0 г/100г	Удельный вес:	ок.	1200 г/л
Из них насыщ. жирные кислоты:	ок.	0 г/100г			
Из них жирные кислоты:	ок.	0 г/100г			
Белок:	ок.	0 г/100г			
Углеводы:	ок.	0 г/100г			
Из них сахар:	ок.	0 г/100г			
Балластные вещества:	ок.	0 г/100г	Срок годности:		36 месяцев

Условия хранения: В сухом, прохладном месте! Мешок после употребления закрыть!

Упаковка: В пластмассовых банках по 1 кг **На паллете:**

Таможенный код: 2815 11 00

Факты были подсчитаны согласно рецептам и данным «Souci-Fachmann-Kraut!»

Как и у всех пищевых продуктах все употребляющиеся сырья имеют натуральные колебания состава

Только для информации! Данная версия заменяет все предыдущие версии!
Asten, 21.07.2014

Все права защищены! Размножение запрещено!
© by backaldrin