

**Artikel-Nr.**                      **11997715 vers. 1**                      **JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON SML**
**Stand:**                              Zustimmungsdatum                      02/09/2015

### Beschreibung

Vanille-paste zur Aromatisierung von feine Speiseeis, Desserts und Cremen.

### Benennung

Paste zur Aromatisierung für Eis und Konditorei.

### Zutaten

 Zucker, Glukosesirup , kondensierte **Magermilch**, Vanilleextrakt  
 Madagascar/Bourbon 17,6% , natürliches Aroma Vanille, Vanilleschoten  
 Madagascar/Bourbon 2% , modifizierte Stärke, Aromen , Pflanzenextrakte.

### Mikro-biologische Eigenschaften

Bakterielle Belastung gesamt (1)	_____	1000 UFC/g max.
Hefepilze (2)	_____	25 UFC/g max.
Schimmelpilze (2)	_____	25 UFC/g max.
Coliforme Bakterien (3)	_____	nicht vorhanden/g
E. Coli (4)	_____	nicht vorhanden/g
Salmonellen (5)	_____	nicht vorhanden/25 g

- (1) ISO 4833:91  
 (2) ISO 7954:87  
 (3) ISO 4832:91  
 (4) ISO 16649-2:01  
 (5) ISO 6579:93

### Lagerbedingungen

In der Originalverpackung und in einem trockenen und kühlen (20°C max.) behält das Produkt seine Eigenschaften für mindestens 24 Monate.

### Verpackung

Karton von 7,2 kg mit 6 Kunststoffeimer (1,2 kg).

### Anwendung

 Die empfohlene Dosierung für Milcheis ist 20-30 g von JOYPASTE VANILLE MADAGASCAR/BOURBON pro kg weiße Grundmischung.  
 JOYPASTE VANILLE MADAGASCAR/BOURBON vor der Verwendung mischen, Schließen Sie sorgfältig den Eimer nach jedem Gebrauch.

### Nährwerte

 RELATIVE NÄHRWERTE BEZOGEN AUF 100 g  
 (BERECHNET)

1. Brennwert	_____	250 kcal
	_____	1064 kJ
2. Eiweiß (N*6.25)	_____	1.7 g
3. Metabolisierbare Kohlenhydrate	_____	60.7 g
davon Zucker	_____	58 g
4. Fett	_____	0.1 g
davon gesättigt	_____	0 g

Artikel-Nr.

11997715 vers. 1

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON SML

Stand:

Zustimmungsdatum

02/09/2015

5. Ballaststoffe \_\_\_\_\_ 0 g  
6. Salz \_\_\_\_\_ 0 g

**Allergene**

LAUT VORGABEN DER RICHTLINIE 2003/89/EG:

Glutenhaltiges Getreide u. daraus hergest. Erzeugnisse \_\_\_\_\_  
Krebs und Krebstiererzeugnisse \_\_\_\_\_  
Eier und Eierzeugnisse \_\_\_\_\_  
Fisch und Fischerzeugnisse \_\_\_\_\_  
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse \_\_\_\_\_  
Soja und Sojaerzeugnisse \_\_\_\_\_  
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) \_\_\_\_\_ X (kondensierte Magermilch)  
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse \_\_\_\_\_  
Sellerie und Sellerieerzeugnisse \_\_\_\_\_  
Senf und Senferzeugnisse \_\_\_\_\_  
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse \_\_\_\_\_  
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konz. von > 10mg/kg \_\_\_\_\_  
Lupine und Lupineerzeugnisse \_\_\_\_\_  
Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse \_\_\_\_\_

X = vorhanden; (in der Zutat enthalten).

CC = die Gegenwart durch gekreuzte Kontamination kann nicht ausgeschlossen werden

Gallarate, 14.01.2015

**Dear Messrs**

**Object:** labelling of food products containing ingredients derived from genetically modified organisms (Directive 18/2001/CE, Regulation 1829/2003/CE, Regulation 1830/2003/CE).

**We declare that all the products supplied to you do not contain, are not consisting of GMOs and are not produced from or contain ingredients produced from genetically modified organisms.**

Concerning soya lecithin and maize derivatives, we can also declare what follows:

- the soya lecithin used in our chocolate, compound chocolate and similar products is of non-genetically modified origin, certified by international qualified offices, which guarantee the application of an IDENTITY PRESERVED system, for all the production process.

Moreover, all purchased quantities are sent together with certificate of the producer, with I.P. declaration and with analytical reports where it is stated that each single batch has been tested with PCR method and that GMO components have been not detected.

Best regards.



IRCA S.r.l.

Dr. Carlo Colombo

Quality Assurance Manager