



INFORMACIJE O IZDELKU

Ime izdelka: **IZOMALT (ISOMALTO) 2,5kg**

ŠIFRA IZDELKA: 000BH254

SLADKORNI IZDELEK ZA IZDELAVO DEKORACIJ

SESTAVINE: izomalt.

Ne vsebuje glutena.

UPORABA: Izomalt počasi stopimo v loncu pri 150°C (previdno, masa bo zavrela). Ko se izomalt stopi, ga lahko obarvamo z jedilnimi vodotopnimi barvami. zmes pa nato previdno vlijemo v modele oziroma kalupe zelene oblike.

GSO označeni skladno z regulativami 2003/1829/EC in 2003/1830/EC.

Izdelek ni obdelan z ioniziranim sevanjem.

PAKIRANJE: 2.5kg plastična vrečka

ROK UPORABE: 36 mesecev v suhem in hladnem prostoru (max 20°C)

TIPIČNE VREDNOSTI:

Skupno število aerobnih mezofilnih bakterij.....5.000 UFC/g

Kvasovke in plesni≤ 100 UFC/g

Salmonela.....ni prisotna v 25g UFC/g

Stafilokoki..... ≤ 10 UFC/g

Enterobakterije ni prisotna v 25g UFC/g

HRANILNA VREDNOST (za 100g)

ENERGIJA	1020/240kJ/ kcal
MAŠČOBE	0 g
OD KATERIH NASIČENE	0 g
OGLJIKOVI HIDRATI	60 g
OD KATERIH SLADKORJI	60 g
VLAKNA	0 g
BELJAKOVINE	0 g
SOL (Na x 2.5)	0 g

ALERGENI

ARAŠIDI	-
ŽITARICE KI VSEBUJEJO GLUTEN	-
RAKI	-
MLEKO	-
BOB	-
OREŠČKI	-
MEHKUŽCI	-
RIBE	-
ZELENA	-
GORČICA	-
SEZAMOVA SEMENA	-
SOJA	-
ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFITI (10 mg / kg)	-
JAJCA	-

- = ne vsebuje

+ = vsebuje

TR = možne sledi