



INFORMACIJE O IZDELKU

Ime izdelka: **UNICO 2 2kg**

ŠIFRA IZDELKA: 00243204

PRAŠKAST STABILIZATOR ZA SMETANO Z DODATKOM MLEČNIH BELJAKOVIN

SESTAVINE: dekstroza, glukozni sirup, grozdna dekstroza, rastlinske vlaknine 7,5%, jedilna želatina, MLEČNE beljakovine 6,5%, škrob.

Lahko vsebuje sledi soje, jajc, mandljev, lešnikov, orehov in pistacij.

Ne vsebuje glutena.

UPORABA: 150g na liter smetane (mousse; za serviranje na pozitivni temperaturi); 150g na liter smetane (zmrzline; za serviranje na negativni temperaturi).

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

Izdelek ni obdelan z ioniziranim sevanjem.

PAKIRANJE: 2kg 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)

ENERGIJSKA VREDNOST	1583/373 kJ/ kcal
MAŠČOBE	0,5 g
OD KATERIH NASIČENE	0,3 g
OGLJIKOVI HIDRATI	79 g
OD KATERIH SLADKORJI	60 g
VLAKNA	0 g
BELJAKOVINE	11 g
SOL (Na x 2.5)	0,14 g

ALERGENI

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

- = ne vsebuje

+ = vsebuje

TR = možne sledi