


| | | |
|---|--|---|
|  <p>Édes Ízek Torta és édesség dekoráció. Sweet Home & Cake Kft. 1188 Budapest, Fenyőfa utca 1/B. Fsz. 4. www.edesizek.hu-</p> | <h2>TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ</h2> <h3>Fehér</h3> <h2>Dekorációs massa</h2> | <p>Kiadás ideje: 2022-05-02</p> <p>Jóváhagyó: Glosz István</p> <p>Sweet Home © Cake Kft. - ügyvezető, cukrász Adószám:23696375-2-43 Telephely: 1114. Budapest, Bartók Béla út 15/B.</p> |
|---|--|---|

Termék megnevezése: CC Dekorációs és virágmodellező cukormassza

Kiszerezés: 400 gr, 250 gr.

Gyártóként nyilatkozom, hogy a termék megfelel a hatályos élelmiszeripari előírásoknak.

A termékben használt élelmiszer-színezékek és adalékanyagok megfelelnek az Európai Parlament és az Európai Tanács élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK irányelvének.

A terméket olyan élelmiszer-előállító üzemben gyártották, amely megfelel az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendeletének az élelmiszer-higiéniáról.

A termék egységnyi mennyiséghez felhasznált összetevők felsorolása, előállítás kori tömegük csökkenő sorrendjében.

ÖSSZETEVŐK:

- Cukor
- Víz
- burgonyakeményítő
- **Zselésítőanyagok:**

| | | |
|-------------------------|---------|----------|
| Karboxil-metil-cellulóz | (E-466) | 2% alatt |
| Guar-gumi | (E-412) | 2% alatt |
- **Savanyúságot szabályozó anyag:** Citromsav (E-330) 2% alatt
- **Tartósítószer:** Kálium-szorbát (E-202) 2% alatt

Érzékszervi jellemzők kifogástalan termék esetén, illetve a forgalomba hozatal nem kizáró, érzékszervi jellemzők leírása.

Állomány: Szájban tézstaszerű édes anyag, sima állagú.

Színe: fehér

Íze: Idegen íztől mentes, édes ízű.

Szag: Aromamentes, zselésítő anyagok jellegzetes illata érezhető.

Tápanyag összetétel 100g késztermékre vonatkoztatva

(A megjelölt értékek az alapanyagok értékeiből számítottak, így tájékoztató jellegűek)

| | | |
|--|----------------------|------------------------------|
| Energia tartalom | KJ/ Kcal | 1435 337 |
| Zsír amelyből -telített | g g | 0,5 - |
| Szénhidrát amelyből -cukor | g g | 84,42 81,01 |
| Fehérje | g | 0 |
| Só | g | 0 |

Transzzsírmentes

Felhasználási Javaslat: Torta dekorációk készítéséhez, többnyire drótos virághoz.

Gyorsan szárad, ezért a nem használt anyag mennyiséget védeni kell a kiszáradástól, ezért kis mennyiség használta javasolt.

Az elkészült darabot száraz helyen pihentessük, ki száradásig.

Átgyúrást igényel felhasználás előtt.

Nyújtás porcukron.

A terméket fagyasztani tilos.

Csomagolás Módja: 0,25 kg-os kiserelés Pet tasakban, élzáró hegesztővel zárva 2 helyen.

Tárolási Hőmérséklet: 5-30 c között Max 70% relatív páratartalom

Minőségét megőrzi: A gyártástól számított 24 hónapig. (zárt sértetlen csomagolásban.)

Allergén anyagok: nincs