

DIPLOM LYXKRÄM VANILJ

Artikelnummer	336915
Produktbeskrivning	Ett pulver för kallrörd vaniljkräm med fyllig smak som kan användas till tårter, bakelser, fruktpajer, muffins m m. Krämen kan också blandas i smörkräm, grädde, remons o dyl. och är även lämplig att spritsa på kaffe- och wienerbröd.
Recept	Vatten 1000 g DIPLOM LYXKRÄM VANILJ 300* g *Mängden pulver varierar med önskad konsistens.
Arbetsbeskrivning	Vispa ner pulvret i vattnet. Vispa 3-4 minuter till slät konsistens. Vid lagring till nästkommande dag skall krämen förvaras i kyl eller i svalt rum.
Ingredienser	Socker, modifierad stärkelse (potatis), SKUMMJÖLKSpulver, vegetabilisk olja (kokos), förtjockningsmedel E 401, arom, salt, vanillin, färgämne E 160a. Kan innehålla spår av ägg.
Näringsvärde per 100 g	ENERGIVÄRDE 1800kJ, 430kcal Fett 10 g därav mättat 9,0 g därav transfett <0,5 g Kolhydrater 77 g därav sockerarter 50 g därav laktos 9,0 g Protein 7,0 g Natrium 0,5 g motsvarar ca 1,29 g salt
Allergener	Mjök (Skummjökspulver, innehåller laktos), enligt förordning 1169/2011/EG. Kan innehålla spår av ägg.
GMO Status	Ingredienserna i denna produkt är inte genetiskt modifierade organismer (GMO) och är inte tillverkade från GMO. Enligt direktiv 1829/2003/EG och 1830/2003/EG.
Mikrobiologi Riktvärde	Totalantal ≤10 000 cfu/g Jäst ≤500 cfu/g Mögel ≤500 cfu/g Enterobacteriaceae ≤100 cfu/g
Pesticider/Tungmetaller Riktvärde	Enligt förordning 1881/2006/EG och 396/2005/EG.
Lagringsföreskrifter	Förvaras torrt och mörkt. (Max 25° C, max 65% luftfuktighet)
Hållbarhet, månader	8
Nettovikt och förpackning	25 kg, Papperssäck.

All information and recommendations are based on tests and research believed to be reliable. No guaranty of their accuracy is made however. Since the manufacturers have no control over the conditions under which the products are transported to, stored, handled or used by purchasers, all recommendations and sales are made on the condition that the manufacturers and sellers will not be held liable for any damages resulting from their use. No representative of the manufacturers has any authority to waive or change the above provisions, but our technical staff is available to assist purchasers in adapting the forementioned products to their needs and circumstances. Nothing contained herein shall imply a recommendation to infringe any patents now or hereafter in existence. All ingredients and GMO or other ingredient statements for this product comply with Swedish food regulations and are subject to change. Customers exporting this product, or finished items made from this product, should check the regulations of the importing country.

Bakels Sweden AB

Box 13099 402 52 Göteborg

Telefon 031 - 755 35 00 Fax

E-post info@bakelssweden.seInternet-adress www.bakelssweden.se

DIPLOM LYXKRÄM VANILJ**Rekommenderad deklaration till
slutförbrukare**

Last modified: 2015-04-21 16031 16031
Last verified: 2021-04-15
Printing date: 2021-04-15

All information and recommendations are based on tests and research believed to be reliable. No guaranty of their accuracy is made however. Since the manufacturers have no control over the conditions under which the products are transported to, stored, handled or used by purchasers, all recommendations and sales are made on the condition that the manufacturers and sellers will not be held liable for any damages resulting from their use. No representative of the manufacturers has any authority to waive or change the above provisions, but our technical staff is available to assist purchasers in adapting the forementioned products to their needs and circumstances. Nothing contained herein shall imply a recommendation to infringe any patents now or hereafter in existence. All ingredients and GMO or other ingredient statements for this product comply with Swedish food regulations and are subject to change. Customers exporting this product, or finished items made from this product, should check the regulations of the importing country.

Bakels Sweden AB

Box 13099 402 52 Göteborg

Telefon 031 - 755 35 00 Fax

E-post info@bakelssweden.seInternet-adress www.bakelssweden.se