



## TUOTESPESIFIKAATIO

<b>TUOTENUMERO:</b>	<b>13504 (25 kg)</b> <b>135041 (5 kg)</b>
<b>TUOTE:</b>	<b>VANILLIINIKREEMIJAUHE</b>
<b>GTIN-koodi:</b>	<b>6418630010902 (25 kg)</b> <b>6418630010926 (5 kg)</b>
<b>TUOTEKUVAUS:</b>	<b>Vaalea jauhe kreemin valmistukseen.</b>
<b>ALKUPERÄMAA:</b>	<b>Hollanti</b>
<b>KOTIMAISUUSASTE:</b>	<b>0 %</b>
<b>AINESOSAT:</b>	<b>Sokeri, muunnettu tärkkelys (peruna), kasviöljy (kookos), sakeuttamisaineet (E404, E450), kuivattu glukoosisiirappi, MAITOPROTEIINI, suola, stabilointiaineet (E339), aromi, väri (E160a)</b>

### RAVINTOSISÄLTÖ\*:

#### 100 G TUOTETTA SISÄLTÄÄ

<b>Energiaa</b>	<b>1810 kJ/428 kcal</b>
<b>Rasvaa</b>	<b>8 g</b>
• josta tyydyttyynyttä	7 g
• josta kertatyydyttymättömiä	1 g
<b>Hiilihydraatteja</b>	<b>87 g</b>
• joista sokereita	66 g
• joista tärkkelystä	18 g
<b>Ravintokuitua</b>	<b>1 g</b>
<b>Proteiinia</b>	<b>1 g</b>
<b>Suolaa (2,5xNa)</b>	<b>1,64 g</b>

\*Ravintosisältö on laskennallinen ja perustuu kirjallisuusarvoihin sekä raaka-ainetoimittajien antamiin tietoihin.

### LAKTOOSI

kreemijauheessa 1,9 mg/100 g

valmiissa kreemissä (valmistettuna ohjeen mukaan) 0,76 mg/100 g

laktoositomuuden raja 10 mg/100 g (Perustuu Pohjoismaiseen raporttiin 1993:557)

**MIKROBIOLOGISET ARVOT:**

Kokonaisbakteerit	<25 000 kpl/g
Homeet	<1000 kpl/g
Hiivat	<1000 kpl/g
<i>E. Coli</i>	<100 kpl/g
<i>Salmonella</i>	Neg/25 g

**ANNOSTUS JA KÄYTTÖOHJE:**

330 g kreemijauhetta + 1 l kylmää vettä.  
Jauhe sekoitetaan kylmään veteen voimakkaasti  
vatkaten. Ei vaadi jälkisekoitusta. Kreemi on paiston ja  
pakastuksen kestävä.

**SÄILYVYYS JA SÄILYVYYSAIKA:**

1 vuosi valmistuksesta.  
Säilytettävä kuivassa, puhtaassa ja viileässä (15–20 °C).

**PAKKAUS/PACKNING:**

25 kg/säkki  
5 kg/säkki

**ALLERGISOIVAT AINESOSAT:**

	Ainesosa sisältää	Valmistettu samalla tuotantolinjalla
Kala ja kalatuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Äyriäiset ja äyriäistuotteet sekä nilviäiset ja nilviäistuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kananmuna ja munatuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soijapavut ja soijapaputuotteet, mikä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Palkokasvit, mikä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupiini ja lupiinituotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selleri ja sellerituotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rikkidioksidi ja sulfiitti (yli 10 mg/kg tai 10 mg/l)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sinappi ja sinappituotteet, mikä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maapähkinät ja maapähkinätuotteet, pähkinät ja pähkinätuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maito ja maitotuotteet, mikä?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vilja ja -tuotteet (myös gluteenittomat), mikä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mausteet, mikä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Säteilytetty	<input type="checkbox"/> Kyllä <input checked="" type="checkbox"/> Ei
Tuote sisältää eläinperäisiä ainesosia (ei sovellu vegaani-ruokavalioon)	<input checked="" type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
Onko lopputuotteen pakkausmerkintöihin lisättävä allergeenivaroituslause, jos tuotetta käytetään elintarvikkeen raaka-aineena	<input type="checkbox"/> Kyllä <input checked="" type="checkbox"/> Ei

Tuote on Suomen lainsäädännön 23/2006 ja kansallisten ajankohtaisten elintarvikesäädösten mukainen.

Tuote on GMO vapaa.

Tuotteen kanssa kontaktissa olevat pakkausmateriaalit ovat hyväksytyjä elintarvikekontaktimateriaaleja ja täyttävät asetusten EU 1935/2004, EU 2023/2006 ja EU 10/2011 vaatimukset soveltuvin osin.