



## Datenblatt

### Grundstoff „Toffee-Karamell“, Type: 5032

Gezuckerte Karamellmischung mit Milchzucker und Aroma

### Anwendungsgebiete

Zur Geschmack- und Farbgebung in:

- Molkerei- und Dessertprodukten
- Feinen Backwaren und Backmischungen
- Füllungen und Glasuren
- Süßwaren
- Eiskrems

### Vorteile

- leichte Einarbeitung in flüssige und pulverförmige Produkte
- keine aufwendige Verwiegung von Einzelkomponenten
- Aufwertung Ihrer Produkte durch Auslobung von Karamell



### Produktinformation

Einsatzmenge: abhängig vom Einsatzgebiet 2 - 10%

Zusammensetzung: Zucker, Karamell, Lactose, Aroma, Salz

Nährwertangaben: 100 g enthalten durchschnittlich:

ca.	0 g	Fett
ca.	0 g	Eiweiß
ca.	92 g	Kohlenhydrate

Weitere Angaben:

Wassergehalt	:	3,0 % max.
Aussehen	:	beigefarbenes, feines Pulver
Geruch/Geschmack	:	karamellig

Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl	pro g :	max. 5.000
Schimmel	pro g :	max. 50
Hefen	pro g :	max. 50
Enterobacteriaceae	in 1 g :	negativ
E. coli	in 1 g :	negativ
pathogene Keime	:	negativ

Verpackung: 25 kg Papiersäcke mit innenliegender PE-Beschichtung

Lagerung / Haltbarkeit: Bei kühler und trockener Lagerung (ca. 18° C und ca. 60 % relative Luftfeuchtigkeit) in der Originalverpackung mindestens 12 Monate haltbar.

