



Produktdatenblatt

ADP 312

Andickpulver sprühgetrocknet Instant

deklarationsfrei - glutenfrei

Artikelnummer: SICadp312



- Produkt:** ADP 312 ist sofort löslich, kalt und heiß löslich ohne zu klumpen, gefrierstabil ohne zu wässern, leicht dosierbar, geschmacks- und geruchsneutral.
ADP 312 hat eine homogene, glatte und stabile Konsistenz und behält die Konsistenz auch nach dem Erhitzen und nach dem Einfrieren.
ADP 312 ist „Cook & Chill“ geeignet.
- Dosierung:** nektarartig = 4 g pro 100 ml Flüssigkeit
Dosierlöffel = ca. 10 g Pulver = ca. 38 kcal = für 250 ml nektarartig
individuell dosierbar, z.B.:
- | | |
|--------------|------------------------|
| Getränke | 20 g pro Liter |
| Suppen | 30 g pro Liter |
| Saucen | 40 g pro Liter |
| Cremespeisen | 70 g pro Liter maximal |
- Zubereitung:** Einfach langsam einrühren! Fertig!
- Anwendung:** ADP 312 ist zum schnellen Abbinden warmer und kalter Speisen, zum Andicken von pürierten Komponenten und Fruchtsäften, Getränken und zur Stabilisierung von Salatsaucen und Dressings.
ADP 312 ist besonders für Senioren, aber auch zur Ernährungstherapie bei Kau- und Schluckstörungen (Dysphagie) geeignet.
- Zutaten:** Modifizierte Kartoffelstärke
- Nährwerte pro 100g:**
- | | |
|---------------|--------------------|
| Energiewert: | 1565 kJ (375 kcal) |
| Eiweiß | 0,1 g |
| Kohlenhydrate | 92,0 g |
| Fett | 0,1 g |
- GMO:** Für ADP 312 werden ausschließlich Rohstoffe genutzt, die entsprechend der geltenden Gesetzgebung auf Zurückverfolgbarkeit und Deklaration von genetisch veränderten Organismen, nicht deklariert werden müssen.
- Aufbewahrung:** Trocken und kühl lagern
- Haltbarkeit:** 36 Monate ab Produktionsdatum
- Verpackung:** Karton 260x135x120 mm gefüllt mit:
2 x 300 g Kunststoffbox weiß Höhe 100 mm mit Deckel und Dosierlöffel
- Paletteneinheit:** 140 Karton = 7 Lagen x 20 Karton
- Packungsmaterialien:** Die Verpackungsmaterialien sind zur Verwendung für Lebensmittel zugelassen ist. Das Material ist recycelbar.



Produktdatenblatt: ADP 312
Andickpulver sprühgetrocknet Instant
Artikelnummer: SICadp312

Physikalische Werte Feuchtigkeit max. 8 %

Mikrobiologische Werte: KBE
Aerobe mesophile Koloniezahl max. 1.000/g
coliforme Keime max. 10/g
Hefen max. 200/g
Schimmelpilze max. 200/g

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung	Enthalten	Nicht enthalten	Bemerkung
Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)		x	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x	
Eier und Eierzeugnisse		x	
Fisch und Fischerzeugnisse		x	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x	
Soja und Sojaerzeugnisse		x	
Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)		x	
Schalenfrüchte sowie Erzeugnisse daraus (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss, Kaschunuss)		x	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x	
Senf und Senferzeugnisse		x	
Sesam und Sesamerzeugnisse		x	
Sulfite (E220 – E228) und Schwefeldioxid [> = 10 mg/kg oder mg/l SO ₂]		x	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x	



Produktdatenblatt: **ADP 312**
Andickpulver sprühgetrocknet Instant
Artikelnummer: SICadp312

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste	Enthalten	Nicht enthalten	Bemerkung
Kuhmilcheiweiß		x	
Laktose		x	
Hühnerei		x	
Sojaprotein		x	
Sojaöl		x	
Gluten		x	
Weizen		x	
Roggen		x	
Rind		x	
Schwein		x	
Huhn		x	
Fisch		x	
Schalen- und Krustentiere		x	
Mais		x	
Kakao		x	
Hefe		x	
Hülsenfrüchte		x	
Nussderivate		x	
Nuss		x	
Erdnuss		x	
Erdnussöl		x	
Sesam		x	
Sesamöl		x	
Glutamat [E 620 - 625]		x	
Sulfit [E 220 - E 228]		x	
Benzoessäure [E 210 - E 213]		x	
Azofarbstoffe		x	
Tartrazine [E 102]		x	
Zimt		x	
Vanillin		x	
Koriander		x	
Sellerie		x	
Umbelliferen *		x	
Karotte		x	
Lupine		x	
Senf		x	

* Doldengewächse: Anis, Dill, Kümmel, Sellerie, Kerbel, Koriander, Kreuzkümmel (Cumin), Petersilie, Fenchel, Karotte, Myrrhe, Liebstöckel, Engelwurz



Produktdatenblatt: ADP 312
Andickpulver sprühgetrocknet Instant
Artikelnummer: SICadp312

Durch entsprechende Reinigung, Lagerung und Produktionsplanung halten wir das Risiko einer Kreuzkontamination so gering wie möglich.

Für Spuren von Allergenen, die möglicherweise durch unsere Zulieferanten verursacht worden sind, übernehmen wir keine Verantwortung.

Sonstiges:

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft und der Bundesrepublik Deutschland in der aktuell gültigen Fassung.

Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender verantwortlich. Für seine Verwendung in den einzelnen Ländern sind die nationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu beachten.

Die Inhalte dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln. Eine Weitergabe an Dritte ist nur mit schriftlicher Absprache der Abena GmbH gestattet.

Datum: 21.10.2012

Dieses Dokument / Spezifikation wurde mittels EDV technisch erstellt und ersetzt vorherige Druckversion und ist ohne Unterschrift gültig.

Abena GmbH