

## Produkt Spezifikation: seneoPro® GELEA instant®

Bezeichnung: *seneoPro*® GELEA instant®  
(Mischung zur Herstellung von festen Gelen und Fingerfood)  
Artikelnummer: 6040  
EAN-Code: 4260147060404

### 1. Allgemeine Produktdaten

Verkehrsbezeichnung:	Gelierzmittel zur Herstellung von festen Gelen
Produktbeschreibung:	Mischung aus einem Gelierzmittel und Stabilisator zur Herstellung von festen Gelen und Fingerfood
Hersteller:	biozoon food innovations GmbH
Herkunftsland:	Deutschland
Farbe:	gelblich - weiß
Form/Zuschnitt:	Pulvergranulate
Geruch:	neutral
Geschmack:	neutral

### 2. Zutatenliste

#### **Deklarationspflichtige Zutaten:**

- Maltodextrin
- Gelierzmittel Agar Agar (E 406)
- Stabilisator Xanthan (E 415)

### 3. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert kJ/ kcal:	1161 kJ / 278 kcal
Fett (g):	< 0,5
- davon gesättigte Fettsäure (g):	< 0,1
Kohlenhydrate (g):	48,0
- davon Zucker (g):	3,4
Ballaststoffe (g):	41,3
Eiweiß (g):	0,9
Salz (g):	0,24

**4. Angaben zum GVO-Status** gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003, VO (EG) Nr. 1830/2003:

- GMO frei

**5. Mindesthaltbarkeit/Lagerung**

Restlaufzeit ab Warenausgang in Tagen: siehe Dosenboden  
bei Transport- und Lagertemperatur: nicht über 35° C

**3. Verkaufseinheit/Verpackung**

Bruttogewicht pro Kombidose in kg: 0,200 kg  
Nettogewicht pro Kombidose in kg: 0,150 kg