



The Genuine Company

Optima srl  
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy  
Tel. +39 0541 859411 - Fax +39 0541 859412  
email: mec3@mec3.it - www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14320	Produkttyp :	Kuvertüre
Artikelbezeichnung :	<b>Chokissimo Paste</b>		
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>			
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform mit dem Geschmack dunkler Schokolade zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis und zum Überziehen von Halbgefrorenem und Torten - mit Knusperereffekt – in der Konditorei.		
Dosierungsanweisung :	Nach Belieben		
Gebrauchshinweise :	<p>Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite.</p> <p>Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.</p>		
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	<p>pflanzliche Öle und Fette (von Kokosnuss und Palmkernen), Zucker, Kakaopaste, Kakaopulver, Emulgatoren: <b>Sojalecithin</b>, Aromen. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b></p>		
Produktfarbe :	dunkelbraun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 1 %	<b>Brennwert :</b> KJ	2779,4 KJ
Fettgehalt :	55,1 %	Kcal	664,3 Kcal
Asche :	max. 2 %	Fett :	55,1 g
Löslichkeit :	Das Produkt wird unverdünnt verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	46,5 g
		Kohlenhydrate :	34,7 g
		Davon Zucker :	27,7 g
		Proteine :	4,3 g
		Salz :	0,02 g
			k.A.
			k.A.
			k.A.
			k.A.
			k.A.
			k.A.
			k.A.
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
Gesamtkeimzahl :	weniger als 5000	ufc / g	
Schimmelpilze :	weniger als 100	ufc / g	
Hefe :	weniger als 100	ufc / g	
Enterobakterien :	weniger als 100	ufc / g	
Staphylococcus Aureus :	weniger als 20	ufc / g	
Salmonellen :	keine in 25 g		
<b><i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i></b>			
Verpackungsart :	Weißblechdose á 2,1 kg -- 2 Dosen je Karton		
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	100 g		

