




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 :	14137	Produkttyp :	Paste		
Artikelbezeichnung :	Azzuro Bubbly				
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.					
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.				
Dosierungsanweisung :	40-50g des Produktes + 1 Kg Base Bianca				
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>Zucker, Glukosesirup, Wasser, modifizierte Stärke, Aromen, Farbstoffe: Patentblau V.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>				
Produktfarbe :	azurblau				
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 30 %	Brennwert :	KJ 1168,0	KJ	k.A.
Fettgehalt :	0 %		Kcal 279,0	Kcal	k.A.
Asche :	max. 1 %	Fett :	g 0,0	g	k.A.
Löslichkeit :	gut kalt in Milch oder Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0	g	k.A.
PH :	7,0 +/- 0,2	Kohlenhydrate :	g 70,0	g	k.A.
		Davon Zucker :	g 52,0	g	k.A.
		Proteine :	g 0,0	g	k.A.
		Salz :	g 0,0	g	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				
Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.					
Verpackungsart :	IML-Eimer á 5 kg -- 2 Eimer je Karton				
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.				
Größe der Produktprobe :	/				

