



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 :	14036	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	<b>Mec Ovo</b>		

**DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.**

**Produktbezeichnung :** Halbfertige Paste für die Herstellung von handwerklichem Speiseeis und für die Konditorei.

**Dosierungsanweisung :** 30-60g des Produktes + 1kg Base Bianca

**Gebrauchshinweise :** Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite.

Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.

**Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :** pasteurisiertes **Eigelb** (57%), Alkohol, Glukosesirup, Maltodextrin, teilentrahmte **Milch**, Wasser, Emulgatoren: E471, Salz, modifizierte Stärke, Farbstoffe: Paprikaextrakt, Curcumin, Verdickungsmittel. Carboxymethylzellulose, Guarkernmehl, Aromen, natürliches Aroma.

**Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.**

**Produktfarbe :** gelb

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 30,0 %	<b>Brennwert :</b>	KJ	<b>1480,8</b>	KJ	k.A.
<b>Fettgehalt :</b>	15,4 %		Kcal	<b>353,9</b>	Kcal	k.A.
<b>Asche :</b>	max. 1,0 %	<b>Fett :</b>	g	<b>15,4</b>	g	k.A.
<b>Löslichkeit :</b>	gut in kalter Milch, in warmer löst es sich komplett auf	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	<b>5,8</b>	g	k.A.
		<b>Kohlenhydrate :</b>	g	<b>22,0</b>	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	<b>5,7</b>	g	k.A.
		<b>Proteine :</b>	g	<b>8,8</b>	g	k.A.
		<b>Salz :</b>	g	<b>0,4</b>	g	k.A.

### MIKROBIOLOGISCHE DATEN

<b>Gesamtkeimzahl :</b>	weniger als 5000	ufc / g
<b>Schimmelpilze :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Hefe :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Enterobakterien :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Staphylococcus Aureus :</b>	weniger als 20	ufc / g
<b>Salmonellen :</b>	keine in 25 g	

***Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.***

<b>Verpackungsart :</b>	IML Eimer á 3,5 kg -- 2 Eimer je Karton
<b>Haltbarkeit :</b>	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
<b>Größe der Produktprobe :</b>	200g

