



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 :	14015	Produkttyp :	Paste			
Artikelbezeichnung :	<b>Malaga Paste</b>					
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>						
Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.					
Dosierungsanweisung :	80g des Produktes + 1kg 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>Rosinen, Zucker, Marsalawein (<b>Schwefeldioxid</b>), Glukosesirup, Wasser, Aromen (<b>Eier, Schwefeldioxid</b>), natürliche Aromen.</p> <p><b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b></p>					
Produktfarbe :	gelbbraun					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
Feuchtigkeit :	max. 30,0 %	Brennwert :	KJ	1195,1	KJ	k.A.
Fettgehalt :	0,2 %		Kcal	285,6	Kcal	k.A.
Asche :	max. 1,0 %	Fett :	g	0,2	g	k.A.
Löslichkeit :	gut in kalter Milch, ausgenommen die Rosinen	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,0	g	k.A.
PH :	4 +/- 0,2	Kohlenhydrate :	g	67,1	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	57,3	g	k.A.
		Proteine :	g	0,61	g	k.A.
		Salz :	g	0,03	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					
<b>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b>						
Verpackungsart :	Weißblechdose á 5,5 kg -- 2 Dosen je Karton					
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.					
Größe der Produktprobe :	200g					

