MEC3 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

Respect
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 : 14035 **Produkttyp :** Paste

senza glutine / gluten free

Artikelbezeichnung : **Pfefferminz**

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

Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform mit Pfefferminzgeschmack für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.
Dosierungsanweisung :	50g des Produktes + 1 Kg 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) :	Glukosesirup, Zucker, Wasser, Distelextrakt, modifizierte Stärke, natürliche Pfefferminzaromen, Farbstoffe: Brillantblau FCF. ***Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.***
Produktfarbe :	grün

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	
Feuchtigkeit :	max. 29,4 %
Fettgehalt :	0 %
Asche :	0,01 %
Löslichkeit :	gut kalt in Milch oder Wasser
PH :	5,8 +/- 0,2

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	**Je 100 g des Produktes**		**Je 100 g Eis**	
Brennwert :	**KJ**	**1182,0**	**KJ**	**k.A.**
	Kcal	**282,5**	**Kcal**	**k.A.**
Fett :	**g**	**0,0**	**g**	**k.A.**
Davon gesättigte Fettsäuren :	**g**	**0,0**	**g**	**k.A.**
Kohlenhydrate :	**g**	**70,6**	**g**	**k.A.**
Davon Zucker :	**g**	**42,6**	**g**	**k.A.**
Proteine :	**g**	**0,0**	**g**	**k.A.**
Salz :	**g**	**0,02**	**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 :	Eimer á 2,5 kg -- 2 Eimer je Karton
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	200g

I Gelato

LABORATORIO ANALISI OPTIMA SRL MEC 3 S. CLEMENTE - ITALY CONTROLLO QUALITÀ