



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 :	14025	Produkttyp :	Paste		
Artikelbezeichnung :	Pistazie Grob				
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.					
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform mit Pistaziengeschmack für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.				
Dosierungsanweisung :	50 g 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>Glukosesirup, Zucker, Wasser, Mandeln, Aromen (Nuss), Pistazien (4,5%), Farbstoffe: Karamell (E150c), Salz, pflanzlicher Kurkumaextrakt, Verdickungsmittel: Carrageen</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>				
Produktfarbe :	dunkelgrün				
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 30 %	Brennwert :	KJ 1347,1	KJ	k.A.
Fettgehalt :	7,85 %		Kcal 322,0	Kcal	k.A.
Asche :	1,8 %	Fett :	g 7,8	g	k.A.
Löslichkeit :	Gut kalt in Milch, ausgenommen die Stückchen	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,3	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g 58,5	g	k.A.
		Davon Zucker :	g 42,5	g	k.A.
		Proteine :	g 3,2	g	k.A.
		Salz :	g 1,12	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				
<i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i>					
Verpackungsart :	Eimer á 5 kg -- 2 Eimer je Karton				
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.				
Größe der Produktprobe :	200 g				

