




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 :	14080	Produkttyp :	Paste			
Artikelbezeichnung :	Pistazienpaste Goldener Pokal fein					
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 :	60 g 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>Paste mit Pistaziengeschmack (Mandeln, Zucker, Pistazien (20%), Erdnussöl, Aromen, Sojalecithin), Zucker, pflanzliche Öle 8Sonnenblumenöl, Palmöl), Aromen, pflanzliche Extrakte, pflanzliches Fett (Palmfett), Farbstoffe : Karamell (E150c), natürliche Aromen.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>					
Produktfarbe :	grün					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
Feuchtigkeit :	max. 5 %	Brennwert :	KJ	2283,1	KJ	k.A.
Fettgehalt :	37,5 %		Kcal	545,7	Kcal	k.A.
Asche :	max. 1 %	Fett :	g	37,5	g	k.A.
Löslichkeit :	gut kalt in Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	9,3	g	k.A.
PH :	/	Kohlenhydrate :	g	45,9	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	43,2	g	k.A.
		Proteine :	g	4,5	g	k.A.
		Salz :	g	0,01	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 :	Weißblechdose á 5,5 kg -- 2 Dosen je Karton					
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.					
Größe der Produktprobe :	200 g					

