



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 : 08193

Produkttyp : Pulver

Artikelbezeichnung :

Yogomec Tart



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

Produktbezeichnung : Halbfertiges Pulver mit Süßstoffen für die Herstellung von Softeis mit Joghurtgeschmack.

Dosierungsanweisung : 1 kg des Produktes + 2,5 L Milch + 1kg Joghurt

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) : Zucker, Dextrose, **Joghurt**pulver, Mager**milch**pulver, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aromen, Emulgatoren: E472b, E477, Glukosesirup, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, **Soja**mehl.

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

Produktfarbe : weiß

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 1,0 %	Brennwert :	KJ	1631,0	KJ
Fettgehalt :	0,3 %		Kcal	389,8	Kcal
Asche :	max. 1,0 %	Fett :	g	0,3	g
Löslichkeit :	gut in kalter Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,1	g
		Kohlenhydrate :	g	89,6	g
		Davon Zucker :	g	85,1	g
		Proteine :	g	5,4	g
		Salz :	g	0,16	g

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 : Beutel á 1,0 kg -- 12 Beutel je Karton

Haltbarkeit : 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

