



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 :	14028	Produkttyp :	Kuvertüre			
Artikelbezeichnung :	Straciatella					
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.						
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform mit dem Geschmack dunkler Schokolade zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis und zum Überziehen von Halbgefrorenem und Torten - für einen Knusperereffekt - in der Konditorei.					
Dosierungsanweisung :	Nach Belieben, pur					
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) :	Pflanzliche Öle und Fette (Kokos, Palm), Zucker, Kakaopaste, Kakaopulver, Emulgatoren: Sojalecithin, Aromen. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u>					
Produktfarbe :	dunkelbraun					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis			
Feuchtigkeit :	max. 1 %	KJ	2779,4	KJ	k.A.	
Fettgehalt :	55,1 %	Kcal	664,3	Kcal	k.A.	
Asche :	Max 2 %	Fett :	g	55,1	g	k.A.
Löslichkeit :	Das Produkt wird unverdünnt verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	46,5	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g	34,7	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	27,7	g	k.A.
		Proteine :	g	4,3	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 :	Weißblechdose á 5,5 kg -- 2 Dosen je Karton					
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.					
Größe der Produktprobe :	100 g					

