



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 :	18044	Produkttyp :	Variegato
Artikelbezeichnung :	Tropical Variegato		

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

Produktbezeichnung : Halbfertigprodukt in Pastenform zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis und zum Füllen von Halbgefrorenem und Torten in der Konditorei.

Dosierungsanweisung : Nach Belieben

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, Glukosesirup, Wasser, gefrorene Ananas, gefrorene Papaya, gefrorene Mango, konzentrierter Passionsfruchtsaft, gefrorene Kiwi, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Diphosphatdinatrium, Aromen, Distelextrakt, natürliche Aromen.
Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.

Produktfarbe : gelb

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
Feuchtigkeit :	max. 30 %	Brennwert :	KJ	1154,7	KJ	k.A.
Fettgehalt :	0,1 %		Kcal	276,0	Kcal	k.A.
Asche :	max. 0,5 %	Fett :	g	0,1	g	k.A.
Löslichkeit :	Das Produkt wird unverdünnt verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,0	g	k.A.
PH :	2,7 +/- 0,5	Kohlenhydrate :	g	67,4	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	56,6	g	k.A.
		Proteine :	g	0,2	g	k.A.
		Salz :	g	0,0	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 :	Dose á 2,5 kg -- 2 Dosen je Karton
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	200g

