MEC3
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 :	**14039**	**Produkttyp :**	**Paste**

Artikelbezeichnung : **Vanille Bourbon**

senza glutine / gluten free

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

Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform mit Vanillegeschmack für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.
Dosierungsanweisung :	25g des Produktes + 1kg Base Bianca
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, Aromen, Salz, Vanillemark, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Dinatriumdiphosphat, natürliche Aromen, Farbstoffe: Paprikaextrakt. ***Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.***
Produktfarbe :	mattgelb

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

Feuchtigkeit :	max. 30 %
Fettgehalt :	0 %
Asche :	max. 2 %
Löslichkeit :	gut kalt in Milch
PH :	4,7 +/- 0,5

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

	Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Brennwert :	**KJ**	**1145,0**	**KJ**	**k.A.**
	Kcal	**274,0**	**Kcal**	**k.A.**
Fett :	**g**	**0,0**	**g**	**k.A.**
Davon gesättigte Fettsäuren :	**g**	**0,0**	**g**	**k.A.**
Kohlenhydrate :	**g**	**68,0**	**g**	**k.A.**
Davon Zucker :	**g**	**53,0**	**g**	**k.A.**
Proteine :	**g**	**0,0**	**g**	**k.A.**
Salz :	**g**	**1,8**	**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 :	Eimer á 4,5 kg -- 2 Eimer je Karton
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	100 g

I ♥ Gelato

LABORATORIO ANALISI OPTIMA SRL MEC 3 S. CLEMENTE - ITALY CONTROLLO QUALITÀ