




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 :	14229	Produkttyp :	Paste			
Artikelbezeichnung :	Vanille Madagaskar					
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 di Konditorei.					
Dosierungsanweisung :	20-30g des Produktes + 1kg 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>Glukosesirup, Zucker, Kondensmilch, Wasser, natürliche Aromen, Salz, Vanillemark, Verdickungsmittel: Pektin, Agar-Agar, Dinatriumdiphosphat, Farbstoffe: Carotine.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>					
Produktfarbe :	gelb					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis			
Feuchtigkeit :	max. 30 %	KJ	1174,6	KJ	k.A.	
Fettgehalt :	1,8 %	Kcal	280,7	Kcal	k.A.	
Asche :	max. 1,2 %	Fett :	g	1,8	g	k.A.
Löslichkeit :	Gut kalt	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,96	g	k.A.
PH :	5,6 +/- 0,5	Kohlenhydrate :	g	64,2	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	49,7	g	k.A.
		Proteine :	g	1,7	g	k.A.
		Salz :	g	0,97	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					
<i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i>						
Verpackungsart :	Eimer á 4,5 kg -- 2 Eimer je Karton					
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.					
Größe der Produktprobe :	100 g					

