




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 :	14047	Produkttyp :	Variegato			
Artikelbezeichnung :	<b>Dolce Latte® Creme</b>					
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>						
Produktbezeichnung :	Streichbare Creme ideal für die Konditorei zum Füllen und Dekorieren von Torten. In Speiseeisherstellung ideal zum Marmorieren von Speiseeis hergestellt mit Dolce Latte® Konzentrat und angereichert mit Granella Mix 2000 von MEC3.					
Dosierungsanweisung :	Nach Belieben					
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. Nach dem ersten Öffnen wird empfohlen die Dose im Kühlschrank aufzubewahren.</p>					
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	Vollmilch (61%), Zucker, Magermilchpulver (8,4%), Glukosesirup. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b>					
Produktfarbe :	braun					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
Feuchtigkeit :	30 %	Brennwert :	KJ	1234,0	KJ	k.A.
Fettgehalt :	3,6 %		Kcal	291,0	Kcal	k.A.
Asche :	0 %	Fett :	g	3,6	g	k.A.
Löslichkeit :	Das Produkt wird unverdünnt verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	2,0	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g	57,0	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	51,0	g	k.A.
		Proteine :	g	7,7	g	k.A.
		Salz :	g	0,35	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					
<b>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b>						
Verpackungsart :	Dose á 4,0 kg -- 2 Dose je Karton					
Haltbarkeit :	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.					
Größe der Produktprobe :	250g					

