




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 :	06007	Produkttyp :	Pulver
Artikelbezeichnung :	MEC Plus		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis. Hinzuzufügen um die Cremigkeit des Eises zu verbessern.		
Dosierungsanweisung :	8-10g des Produktes + 1 L Milch. Warme Zubereitung!		
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) :	Emulgatoren: E471, Dextrose, Glukosesirup, Magermilchpulver, Laktose, Milchproteine. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u>		
Produktfarbe :	weiß		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 3 %	KJ	2612,1
Fettgehalt :	49,1 %	Kcal	624,3
Asche :	max. 1,0 %	Fett :	g 49,1
Löslichkeit :	gut in warmer Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 49,0
		Kohlenhydrate :	g 44,4
		Davon Zucker :	g 36,2
		Proteine :	g 1,3
		Salz :	g 0,0
			KJ k.A.
			Kcal k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			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 :	Beutel á 2,5 kg -- 4 Beutel je Karton		
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	100 g		

