




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 :	14046	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Dolce Latte® Konzentrat		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform für die Konditorei und für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis mit Dolce Latte® Creme von MEC3 und angereichert mit dem Granella Mix 2000 von MEC3.		
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>Zucker, Kondensmilch (15%), Glukosesirup, natürliche Aromen, Farbstoffe: Karamell (E150c), Wasser, Aromen, Salz, modifizierte Stärke.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>		
Produktfarbe :	dunkelbraun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 35 %	KJ	1073,5
Fettgehalt :	1,4 %	Kcal	256,6
Asche :	max. 3,5 %	Fett :	g 1,4
Löslichkeit :	gut kalt in Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,7
		Kohlenhydrate :	g 59,8
		Davon Zucker :	g 38,8
		Proteine :	g 1,3
		Salz :	g 0,3
			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 :	Weißblechdose á 2,5 kg -- 2 Dosen je Karton		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	110g		

