




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 :	18096	Produkttyp :	Paste	
Artikelbezeichnung :	<b>Weintraube</b>			
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>				
Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste für die Herstellung von handwerklichem Speiseeis und für die Konditorei.			
Dosierungsanweisung :	100-150g des Produktes je 1l Wasser.			
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>gefrorene Weintrauben (57,2%), Glukosesirup, Zucker, Wasser, Säuerungsmittel: Apfelsäure, Zitronensäure, Aromen, Holundersaftkonzentrat, Verdickungsmittel: Pektin, Farbstoffe: Anthocyane.</p> <p><b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b></p>			
Produktfarbe :	violett			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 30,0 %	Brennwert :	KJ 1090,5	KJ k.A.
Fettgehalt :	0,05 %		Kcal 260,6	Kcal k.A.
Asche :	max. 1,0 %	Fett :	g 0,05	g k.A.
Löslichkeit :	gut in Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0	g k.A.
PH :	2,2 +/- 0,2	Kohlenhydrate :	g 60,9	g k.A.
		Davon Zucker :	g 46,6	g k.A.
		Proteine :	g 0,2	g k.A.
		Salz :	g 0,02	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><i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i></b>				
Verpackungsart :	Eimer á 2,5 kg -- 2 Eimer je Karton			
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.			
Größe der Produktprobe :	200g			

