




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 :	24090	Produkttyp :	Topping
Artikelbezeichnung :	<b>Mango Topping</b>		
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>			
Produktbezeichnung :	Fertigpaste zum Marmorieren in der Eisherstellung und der Konditorei.		
Dosierungsanweisung :	Nach Belieben		
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) :	Glukosesirup, Zucker, Wasser, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Mangosaftkonzentrat (0,77%), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Mangopürree (0,38%), Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Diphosphatdinatrium, Farbstoffe: Curcumin, Paprikaextrakt, Aromen. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b>		
Produktfarbe :	gelb		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
Feuchtigkeit :	max. 31 %	<b>Brennwert :</b>	
Fettgehalt :	0,0 %	KJ	1151,1
Asche :	max. 0,1 %	Kcal	275,1
Löslichkeit:	Das Produkt wird pur verwendet.	Fett :	g 0,0
PH :	2,5 +/- 0,5	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0
		Kohlenhydrate :	g 67,9
		Davon Zucker :	g 45,7
		Proteine :	g 0,0
		Salz :	g 0,02
			g k.A.
			g 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		
<b>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b>			
Verpackungsart :	Plastikflaschen á 1,0 kg -- 6 Flaschen je Karton		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	100g		

