




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 :	02096	Produkttyp :	Pulver			
Artikelbezeichnung :	Panna Base					
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 mit Sahnegeschmack.					
Dosierungsanweisung :	50g des Produktes + 250g Zucker + 1l Milch. Warme oder kalte Zubereitung!					
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>Magermilchpulver, Maltodextrin, Laktose, Dextrose, Verdickungsmittel: Carboxymethylzellulose, Tarakernmehl, Guarkernmehl, Carrageen, Hydroxypropylmethylzellulose, Emulgatoren: E472b, E477, Milchproteine, Glukosesirup, Salz, Sojamehl, Aromen.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>					
Produktfarbe :	elfenbeinfarben					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis			
Feuchtigkeit :	max. 2 %	KJ	1550,0	KJ	k.A.	
Fettgehalt :	4,8 %	Kcal	370,5	Kcal	k.A.	
Asche :	max. 2 %	Fett :	g	4,8	g	k.A.
Löslichkeit :	gut warm oder kalt in Milch oder Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	4,5	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g	68,5	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	44,0	g	k.A.
		Proteine :	g	11,4	g	k.A.
		Salz :	g	3,0	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 :	150g					

