

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	18374 A	Produkttyp :	Variegato
Artikelbezeichnung :	FIORDICRANBERRY		 
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenem und Konditoreitorten.		
Dosierungsanweisung :	Das Produkt ist pur zu verwenden.		
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) :	Halbkandierte Cranberry-Scheiben (Cranberries (24,55%)(bezogen auf den Gesamtgehalt des Halbfertigproduktes), Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Glukosesirup, Zucker, Wasser, Ballaststoff (Inulin), konzentrierter Cranberry-Saft (1%), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Apfelsäure, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Xanthan, natürliche Aromen, Farbstoffe: Anthocyane. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u>		
Produktfarbe :	rot		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	29,94 %	Brennwert :	KJ 1182
Fettgehalt :	0 %		Kcal 279
Asche :	0,38 %	Fett :	0 g
PH :	2,6 +/- 0,2	Davon gesättigte Fettsäuren :	0 g
		Kohlenhydrate :	66 g
		Davon Zucker :	54 g
		Proteine :	0 g
		Salz :	0,57 g
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
Gesamtkeimzahl :	weniger als 20000 ufc / g		
Schimmelpilze :	weniger als 1000 ufc / g		
Hefe :	weniger als 1000 ufc / g		
Enterobakterien :	weniger als 100 ufc / g		
Staphylococcus Aureus :	weniger als 20 ufc / g		
Salmonellen :	keine in 25 g		
<i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i>			
Verpackungsart :	Eimer á 3 kg -- 2 Eimer je Karton		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200 g		





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

09.03.2018

057800



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterezpturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.

