



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 : | 14581 | Produkttyp : | Variegato | | | |
|--|--|-------------------------------------|--------------|------|------|------|
| Artikelbezeichnung : | Cookies Black® | | | | | |
| DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT. | | | | | | |
| Produktbezeichnung : | Streichbare Creme, ideal zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis und zum Füllen von Halbgefrorenem und Torten. | | | | | |
| Dosierungsanweisung : | Nach Belieben | | | | | |
| 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, Kakaokekse (Weizenmehl, Zucker, pflanzliche Fette (Palmfett), Kakaopulver, Glukosesirup, Backtriebmittel: Backpulver, Ammonium-bicarbonat), Sönnenblumenkernöl, pflanzliche Öle (aus Sonnenblumen und Palme), Kakaopulver, Magermilchpulver, Laktose, Emulgatoren: Sojalecithin, Milchproteine, natürliche Aromen.</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. 1,2 % | KJ | 2280,1 | KJ | k.A. | |
| Fettgehalt : | 34,6 % | Kcal | 545,1 | Kcal | k.A. | |
| Asche : | max. 1,9 % | Fett : | g | 34,6 | g | k.A. |
| Löslichkeit : | Das Produkt wird unverdünnt verwendet. | Davon gesättigte Fettsäuren : | g | 6,8 | g | k.A. |
| | | Kohlenhydrate : | g | 52,0 | g | k.A. |
| | | Davon Zucker : | g | 43,0 | g | k.A. |
| | | Proteine : | g | 4,4 | g | k.A. |
| | | Salz : | g | 0,49 | 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 6,0 kg | | | | | |
| Haltbarkeit : | 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung. | | | | | |
| Größe der Produktprobe : | 200g | | | | | |

