

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 14750

Produkttyp :

Variegato

Artikelbezeichnung :

COOKIES® Zitrone Meringue



DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.

Produktbezeichnung : Streichfähige Creme mit Biskuits und Meringue, mit Zitronengeschmack zur Verzierung von Speiseeis und für Füllungen von Halbgefrorenem und Torten in der Konditorei.

Dosierungsanweisung : Für die Eisherstellung: 100 g Produkt + 1 kg weisse Base
Zur Verzierung nach Belieben 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) : Pflanzenöl (Sonnenblume), Zucker, Biskuits (10%) (Weizenmehl, Zucker, Butter, Salz), Glukosesirup, Magermilchpulver, Meringue-Streusel (5%) (Zucker, Weizenmehl, Glukosesirup, Pflanzenöl (Kokus), Weizenstärke, Eiweißpulver), Vollmilchpulver, Laktose, Maltodextrin, Sahnepulver, Kakaopulver, Milchprotein, Emulgatoren: Sojalezitin, natürliche Zitronen-Aromen (0,24%), natürliche Aromen, Farbstoffe: Luteina, Aromen.

Kann Spuren von Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Cashewkernen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.

Produktfarbe : hellgelb

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	1 %	Brennwert :	KJ 2409		KJ
Fettgehalt :	38,0 %		Kcal 578		Kcal
Asche :	1 %	Fett :	g 38		g
Löslichkeit:	Nach Belieben	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 6,2		g
		Kohlenhydrate :	g 54		g
		Davon Zucker :	g 42		g
		Proteine :	g 5		g
		Salz :	g 0,22		g

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	





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

Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.

Verpackungsart :	Kanister mit 5,5 kg -- 2 Säcke je Karton
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe:	200 g

22.01.2018

258700



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produktrezepturen 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.

