MEC3 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

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 08067 **Produkttyp :** Pulver

Artikelbezeichnung : **Pfirsich 500 C.P.**

senza glutine / gluten free

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

Produktbezeichnung :	Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von handwerklichem Speiseeis mit Pfirsichgeschmack.
Dosierungsanweisung :	1,250kg des Produktes + 2,5L Wasser. ***Kalte Zubereitung!***
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) :	Zucker, Glukosesirup, Ballaststoffe, Dextrose, getrocknete Pfirsichstücke (4,8%), Maltodextrin, pflanzliche Fette (Palmfett), Alpha-Dextrine (pflanzliche Ballaststoffe), Tapioka-Stärke, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Pfirsichpulver (0,8%) , Verdickungsmittel: Carboxymethylzellulose, Guarkernmehl, Carrageen, Aromen, Erbsenproteine, Farbstoffe: Anatto. ***Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.***
Produktfarbe :	hellgelb

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

Feuchtigkeit :	max. 1,5%
Fettgehalt :	3,82 %
Asche :	max. 2,0 %
Löslichkeit :	gut in kaltem Wasser oder kalter Milch, ausgenommen die Fruchtstücke

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

	Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Brennwert :	**KJ**	**1661,7**	**KJ**	**k.A.**
	Kcal	**397,2**	**Kcal**	**k.A.**
Fett :	**g**	**3,8**	**g**	**k.A.**
Davon gesättigte Fettsäuren :	**g**	**2,0**	**g**	**k.A.**
Kohlenhydrate :	**g**	**85,9**	**g**	**k.A.**
Davon Zucker :	**g**	**71,6**	**g**	**k.A.**
Proteine :	**g**	**0,3**	**g**	**k.A.**
Salz :	**g**	**0,1**	**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 1,25kg -- 10 Beutel je Karton
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

I ♥ Gelato

LABORATORIO ANALISI OPTIMA SRL MEC 3 S. CLEMENTE - ITALY CONTROLLO QUALITÀ