




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 :	14321	Produkttyp :	Kuvertüre	
Artikelbezeichnung :	<b>Kuvertüre mit dem Geschmack dunkler Schokolade Typ M</b>			
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>				
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis und zum Überziehen von Torten und Halbgefrorenem – mit Knusperereffekt – in der Konditorei.			
Dosierungsanweisung :	Nach Belieben, pur. <b>Im Wasserbad (45°C) oder in der Mikrowelle erhitzen.</b>			
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) :	Kakaopaste, pflanzliche Öle und Fette (Kokos, Palm), Zucker, emulgatoren: Sojalecithin, Kakaoextrakt, Aromen. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b>			
Produktfarbe :	dunkelbraun			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 0,7 %	Brennwert :	KJ 2880,5	KJ k.A.
Fettgehalt :	56,0 %		Kcal 688,4	Kcal k.A.
Asche :	Max 1,5 %	Fett :	g 56,0	g k.A.
Löslichkeit:	Das Produkt wird unverdünnt verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 43,5	g k.A.
		Kohlenhydrate :	g 37,2	g k.A.
		Davon Zucker :	g 24,0	g k.A.
		Proteine :	g 5,0	g k.A.
		Salz :	g 0,03	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			
<b>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b>				
Verpackungsart :	Weißblechdosen á 5,5 kg			
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.			
Größe der Produktprobe :	100 g			

