



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 :	14062	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	<b>Haselnuss Maxima Premium</b>		
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>			
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.		
Dosierungsanweisung :	100g des Produktes + 1 kg Base Bianca		
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><b>Haselnusspaste (99,4%), Aromen</b>  <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b></p>		
Produktfarbe :	braun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	
		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 3 %	<b>Brennwert :</b>	KJ 2789,7
Fettgehalt :	64 %		Kcal 666,8
Asche :	max. 2 %	<b>Fett :</b>	g 63,3
Löslichkeit :	gut in kalter Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 4,1
		<b>Kohlenhydrate :</b>	g 6,3
		Davon Zucker :	g 4,1
		<b>Proteine :</b>	g 13,8
		<b>Salz :</b>	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 :	Dose á 4,5 kg -- 2 Dose je Karton		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200 g		

