



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 :	14325	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Mecraph Konzentrat		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei mit dem geschmack von Haselnüssen und Kokosnuss.		
Dosierungsanweisung :	80g des Produktes + 1kg 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>Zucker, Mandelpaste, Sonnenblumenkernöl, Kokosflocken, Magermilchpulver, pflanzliche Fette (Palmfett), Mandelsplitter, Aromen, Emulgatoren: Sojalecithin, Sahnepulver, Kakaobutter.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>		
Produktfarbe :	hellbraun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 2 %	Brennwert :	KJ 2511,2
Fettgehalt :	43,4 %		Kcal 600,2
Asche :	max. 2 %	Fett :	g 43,4
Löslichkeit :	gut kalt in Milch oder Wasser, ausgenommen die Kokosflocken	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 12,5
		Kohlenhydrate :	g 39,9
		Davon Zucker :	g 35,1
		Proteine :	g 6,3
		Salz :	g 0,1
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			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		
<i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i>			
Verpackungsart :	Weißblechdose á 4,0 kg -- 2 Dosen je Karton Im Kit Mecraph (Art. 14333) enthalten: 1 Dose Mecraph Konzentrat (Art. 14325) + 1 Dose Mecraph Variiegato (Art. 14335)		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200g		

