



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 :	02129	Produkttyp :	Pulver
Artikelbezeichnung :	<b>Base Superlatte</b>		

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

<b>Produktbezeichnung :</b>	Halbfertigprodukt in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis. Sie erhalten ein sehr cremiges Eis, das nicht viel tropft.
<b>Dosierungsanweisung :</b>	50g des Produktes + 250g Zucker + 1L Milch. <b>Kalte und warme Zubereitung!</b>
<b>Gebrauchshinweise :</b>	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.
<b>Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :</b>	Magermilchpulver (30,2%), Glukosesirup, pflanzliche Fette (Palmkernfett, Palmfett, Kokosfett), Emulgatoren: E471, E472a, <b>Laktose</b> , Dextrose, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Carrageen, <b>Milch</b> proteine, Aromen. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b>
<b>Produktfarbe :</b>	weiß

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 4,1 %	<b>Brennwert :</b>	KJ	2239,1	KJ	k.A.
<b>Fettgehalt :</b>	28,1 %		Kcal	535,2	Kcal	k.A.
<b>Asche :</b>	max. 3,2 %	<b>Fett :</b>	g	28,1	g	k.A.
<b>Löslichkeit :</b>	gut in Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	22,4	g	k.A.
		<b>Kohlenhydrate :</b>	g	52,2	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	30,2	g	k.A.
		<b>Proteine :</b>	g	14,4	g	k.A.
		<b>Salz :</b>	g	0,5	g	k.A.

MIKROBIOLOGISCHE DATEN		
<b>Gesamtkeimzahl :</b>	weniger als 5000	ufc / g
<b>Schimmelpilze :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Hefe :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Enterobakterien :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Staphylococcus Aureus :</b>	weniger als 20	ufc / g
<b>Salmonellen :</b>	keine in 25 g	

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

<b>Verpackungsart :</b>	Beutel á 2 kg -- 8 Beutel je Karton
<b>Haltbarkeit :</b>	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
<b>Größe der Produktprobe :</b>	200g

