



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 :	14552	Produkttyp :	Paste			
Artikelbezeichnung :	Pistazie 100% Kalifornien					
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.						
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform aus Pistazien für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.					
Dosierungsanweisung :	80-120g 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) :	Pistazienpaste (99,8%), Farbstoffe: E141 <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u>					
Produktfarbe :	hellgrün					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis			
Feuchtigkeit :	max. 4 %	KJ	2389,0	KJ	k.A.	
Fettgehalt :	45,9 %	Kcal	571,0	Kcal	k.A.	
Asche :	max. 3 %	Fett :	g	45,9	g	k.A.
Löslichkeit :	gut kalt in Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	5,4	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g	28,0	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	4,5	g	k.A.
		Proteine :	g	21,3	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					
Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.						
Verpackungsart :	Eimer á 4,0 kg -- 2 Eimer je Karton					
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.					
Größe der Produktprobe :	100g					

