


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14089	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Whisky Cream Konzentrat		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiwaren.		
Dosierungsanweisung :	50g Produkt + 1 Kg weiße Grundmasse		
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) :	Zucker, Glukosesirup, Wasser, Aromen, Whisky (1%), Verdickungsmittel: Pektin, Agar-Agar, Farbstoffe: E160c, natürliches Aroma. <u>Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.</u>		
Produktfarbe :	hellbraun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 32,0 %	Brennwert :	KJ 1156,0
Fettgehalt :	0,0 %		Kcal 272,0
Asche :	max. 0,1 %	Fett :	g 0,0
Löslichkeit :	gut in kalter Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0
PH :	4,0 +/- 0,2	Kohlenhydrate :	g 68,0
Alkoholgehalt :	3,16°	Davon Zucker :	g 53,0
		Proteine :	g 0,0
		Salz :	g 0,02
			g
			g
			g
			g
			g
			g
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 4,5 kg -- 2 Eimer je Karton		
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200g		

03.06.2016

054600



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterezepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.



TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 14308

Produkttyp :

Variegato

Artikelbezeichnung :

Variegato Whisky Cream



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

Produktbezeichnung : Halbfertige Paste mit Whiskycreme-Geschmack zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenem und Konditoreitorten.

Dosierungsanweisung : Das Produkt ist pur zu verwenden.

Ratschlag: Es wird geraten, dass Produkt sehr gut gekühlt zu verwenden, um einen sehr guten dekorativen Effekt zu erhalten.

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) : Karamell (Glukosesirup, aromatisches Karamell (Wasser, Zucker), Wasser), Glukosesirup, gezuckerte **Kondensmilch**, Wasser, Zucker, Alkohol, Maltodextrin, Whisky (1%), Aromen, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin.
Kann Spuren von Soja, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien enthalten.

Produktfarbe : braun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g Produkt		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 35,0 %	Brennwert :	KJ 1129,0		KJ
Fettgehalt :	1,3 %		Kcal 266,0		Kcal
Asche :	max. 2,0 %	Fett :	g 1,3		g
Alkoholgehalt :	7,5°	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,7		g
PH :	5,8 +/- 0,2	Kohlenhydrate :	g 62,0		g
		Davon Zucker :	g 49,0		g
		Proteine :	g 1,3		g
		Salz :	g 0,10		g

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 4,5 kg -- 2 Eimer je Karton; **Im Kit Whisky Cream (Art. 14332) enthalten: 1 Eimer Whiskey Cream (Art. 14089) á 4,5kg + 1 Eimer Whisky Cream Variegato (Art. 14308) á 4,5 kg**

Haltbarkeit : 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.





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

Größe der Produktprobe :

200 g

22.08.2017

212700



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produktrezepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.

