




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 :	08071	Produkttyp :	Pulver			
Artikelbezeichnung :	Ananas 500 C.P.					
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.						
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis.					
Dosierungsanweisung :	1,250 kg des Produktes + 2,5 l Wasser (vorzugsweise lauwarm)					
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, Ballaststoffe, Maltodextrin, getrocknete Ananasstücke (4%), Dextrose, Glukosesirup, Ananassaftpulver (1,6%), pflanzliche Fette (Palmfett), Säuerungsmittel : Zitronensäure, Tapiokastärke, Verdickungsmittel ; Guarkernmehl, Carboxymethylzellulose, Carrageen, Aromen, Farbstoffe: Curcurmin, Erbsenproteine.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>					
Produktfarbe :	hellgelb					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
Feuchtigkeit :	max. 2 %	Brennwert :	KJ	1597,9	KJ	k.A.
Fettgehalt :	1,5 %		Kcal	381,9	Kcal	k.A.
Asche :	max. 1 %	Fett :	g	1,5	g	k.A.
Löslichkeit :	gut in Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,7	g	k.A.
PH :	gut in Wasser und Milch, ausgenommen die Fruchtstücke	Kohlenhydrate :	g	86,3	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	71,8	g	k.A.
		Proteine :	g	0,2	g	k.A.
		Salz :	g	0,08	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 :	Beutel á 1,25 kg -- 10 Beutel je Karton					
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.					

