

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	08044	Produkttyp	Pulver
Produktname	Limetta Pulver		

**DAS PRODUKT IST NUR FÜR INDUSTRIE UND GEWERBE BESTIMMT.
DER VERKAUF FÜR DEN DIREKTVERBRAUCH IST NICHT GESTATTET.**

- **PRODUKT :** Halbfertigprodukt in Pulverform für die Herstellung von Speiseeis
- **DOSIERUNG :** **1,1 Kg des Pulvers + 200 g Limetta Paste + 2,5 Lt Wasser**
- **ZUBEREITUNG :** Geben Sie den Inhalt des Beutels zu 2,5 L Wasser und 200 g der Limetta-paste (Art: 14341) und rühren Sie so lange um, bis sich das Produkt komplett aufgelöst hat. Lassen Sie die Masse 10 Minuten ruhen und rühren Sie dann nochmals um.
- **ANWEISUNGEN :** Vor jedem Gebrauch mit sauberen und trockenen Geräten mischen. Die Packung nach jedem Gebrauch wieder verschließen und eventuelle Reste des Produktes an der Außenseite entfernen. **Kühl und trocken lagern.**
- **ZUTATEN :** Zucker; Glukosesiruppulver; Dextrose; Maltodextrin, Ballaststoffe; Säuerungsmittel : Säuerungsmittel, pflanzliche Fette; Verdickungsmittel: Karboxymethylzellulose, Guarkernmehl, Tarakernmehl; Karrageen, Emulgator: E471, E472a, E472b, E472e, E477; pflanzliches Eiweiß
- **ALLERGENE :** **Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, in dem auch Soja, Milch, Ei und Schalenfrüchte verwendet werden.**
(RL 2003/89/EC und 2007/68 /EC zur Änderung des Anhang III RL 2000/13/EC)
- **PRODUKTFARBE :** Weiß

CHEMISCHE/PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		FÜR 100 g DES :		
			<u>Pulvers</u>	<u>Eises</u> Ohne Variгато
• FEUCHTIGKEIT	: max 1,2 %	• ENERGIEWERT	Kcal 386,9	126,5
• FETTGEHALT	: 2.3%		KJ 1618,8	528,78
• PH	: 3.2 +/-0,2 in 10% Wasserlösung	• KOHLENHYDRATE	g 89,4	29,5
• ASCHE	: max 0,1 %	• EIWEISS	g 0,4	0,1
• LÖSLICHKEIT	: gut kalt in Wasser oder Milch	• FETT	g 2,3	0,7
• POD	: 72,6			
• PAC	: 85,1			

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

- **GESAMTKEIMZAHL** Weniger als 5000 ufc / g
- **SCHIMMEL** 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



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

GEHALT AN SCHWERMETALL

As mg/kg	< 0,01	Pb mg/kg	0,021	Hg mg/kg	< 0,02
Cd mg/kg	0,0223	Cu mg/kg	0,28	Zn mg/kg	1,22

• **VERPACCKUNGSART :**

Beutel in doppelter Alufolie á 1,1 kg

KIT:

8 Beutel des Pulvers (Art.08044)

+ 8 Gläser der Paste (Art. 14341)


+ 1 Glas á 1,5 Kg des Variegato (Art. 14343)

• **HALTBARKEIT :**

24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.



TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	14341	Produkttyp	Paste
Produktname	Limetta - Paste		

***DAS PRODUKT IST NUR FÜR INDUSTRIE UND GEWERBE BESTIMMT.
DER VERKAUF FÜR DEN DIREKTVERBRAUCH IST NICHT GESTATTET.***

- PRODUKT :** Halbfertigprodukt in Pastenform für die Herstellung eines Eises mit Limettengeschmack.
- DOSIERUNG :** **200 g Limetta-Paste + 1,1 Kg Limetta-Pulver + 2,5 Lt Wasser**
- ANWEISUNGEN :** Das Produkt mit sauberen und trockenen Geräten umrühren. Nach Gebrauch die Verpackung schließen und eventuelle Produktreste an der Außenseite entfernen. ***Kühl und trocken aufbewahren!***
- ZUTATEN :** Zucker, Glukosesirup, Wasser, Maltodextrin, Limonenextrakt, natürliche Aromen, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Natriumdiphosphat, Pektin, Lebensmittelfarbstoffe: Kurkumaextrakt, Antioxidantien: Vitamin C (Ascorinsäure)
- ALLERGENE :** **Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, wo Soja, Milch, Ei, Getreide und Schalenfrüchte verwendet werden.**
(RL 2003/89/EC und 2007/68 /EC zur Änderung des Anhang III der RL 2000/13/EC)
- PRODUKTFARBE :** Grün

CHEMISCHE/PHYSISCHE DATEN

- FEUCHTIGKEIT :** max 30 %
- FETTGEHALT :** /
- PH :** 5,2 +/-0,2
- ASCHE :** max 1%
- LÖSLICHKEIT :** gut kalt in Wasser oder Milch
- POD:** 51
- PAC:** 63

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

FÜR 100 g DES PRODUKTES :

ENERGIEWERT	kcal	270,4
	kJ	1131,2
KOHLLENHYDRATE	g	67,4
Davon Zucker:	g	54,9
EIWEISS	g	/
FETT	g	/
Davon gesättigte Fettsäuren :	g	/
NATRIUM	g	0,02

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

- GESAMTKEIMZAHL** weniger als 5000 ufc / g
- SCHIMMEL** weniger als 100 ufc / g
- HEFE** weniger als 100 ufc / g
- ENTEROBAKTERIEN** weniger als 100 ufc / g
- STAPHILOCOCCUS AUREUS** weniger als 20 ufc / g
- SALMONELLEN** keine in 25 g

GEHALT AN SCHWERMETALL

As mg/kg	<0,01	Pb mg/kg	0,021	Hg mg/kg	< 0,02
Cd mg/kg	0,0223	Cu mg/kg	0,28	Zn mg/kg	1,22





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

- **VERPACKUNGSART**

Glas á 200g.

IM KIT (Art. 14339) enthalten:

8 Gläser á 200g (Art. 14341)

+ 8 Beutel des Pulvers á 1,1 Kg (Art. 08044)

+ 1 Glas á 1,5 Kg vom Variegato (Art.14343)

- **HALTBARKEIT**

24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

- **MUSTERGRÖSSE**

200 g



TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	14343	Produkttyp	Variegato
Produktname	Variegato Limetta		

**DAS PRODUKT IST NUR FÜR INDUSTRIE UND GEWERBE BESTIMMT.
DER VERKAUF FÜR DEN DIREKTVERBRAUCH IST NICHT GESTATTET.**

- **PRODUKT :** Sauce mit Limettengeschmack; ideal zum Marmorieren von Speiseeis und zum Füllen von Halbgefrorenem und Torten.
- **DOSIERUNG :** **Nach Belieben um Schichten in Eis und Halbgefrorenenes zu zaubern.**
- **ANWEISUNGEN :** Vor Gebrauch das Produkt mit sauberen und trockenen Geräten umrühren. Nach Gebrauch die Verpackung wieder schließen und eventuelle Produktreste an der Außenseite entfernen. **Kühl und trocken aufbewahren!**
- **ZUTATEN :** Glukosesirup, Zucker, Wasser, Limettenschalen (Limettenschalen, Glukose-/Fruktosesirup, Saccharose, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Maltodextrin, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Aromen, Lebensmittelfarbstoffe : Kurkumaextrakt, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure.
- **ALLERGENE :** **Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, in dem auch Soja, Milch, Ei, Schalenfrüchte und Erdnüsse verwendet werden.**
(RL 2003/89/EC und 2007/68 /EC zur Änderung des Anhang III der RL 2000/13/EC)
- **PRODUKTFARBE :** Grün

<i>CHEMISCHE/ PHYSISCHE DATEN</i>	<i>NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte) FÜR 100 g DES PRODUKTES :</i>
<ul style="list-style-type: none"> • FEUCHTIGKEIT : max 30% • FETTGEHALT : / • PH : 4,8 +/-0,2 • ASCHE : max 1 % • LÖSLICHKEIT : Das Produkt wird pur verwendet und soll nicht verdünnt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • ENERGIEWERT kcal 279,4 kJ 1168,9 • KOHLLENHYDRATE g 69,5 Davon Zucker: g 40,7 • EIWEISS g / • FETT g / Davon gesättigte Fettsäuren: g / • NATRIUM g 0,02

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

- **GESAMTKEIMZAHL** Weniger als 5000 ufc / g
- **SCHIMMEL** Weniger als 100 ufc / g
- **HEFE** Weniger als 100 ufc / g
- **ENTERO BAKTERIEN** Weniger als 100 ufc / g
- **STAPHILOCOCCUS AUREUS** Weniger als 20 ufc / g
- **SALMONELLEN** Keine in 25 g





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

GEHALT AN SCHWERMETALLEN

As	mg/kg < 0,01	Pb	mg/kg 0,021	Hg	mg/kg < 0,02
Cd	mg/kg 0,0223	Cu	mg/kg 0,28	Zn	mg/kg 1,22

• **VERPACKUNGSART**

Glasbehälter á 1,5 Kg -- 6 Stück pro Karton

Im KIT (Art. 14339) enthalten:

- 8 Glasbehälter der Pate (Art. 14341)
- + 8 Beutel des Pulvers (Art. 08044)
- + 1 Glasbehälter á 1,5 Kg des Variegato (Art. 14343)

• **HALTBARKEIT**

24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

• **MUSTERGRÖSSE**

200 g

