



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 : 08097

Produkttyp : Pulver

Artikelbezeichnung :

**Heidelbeer 500 C.P.**



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

**Produktbezeichnung :** Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von handwerklichem Speiseeis mit Heidelbeergeschmack.

**Dosierungsanweisung :** 1,25kg des Produktes + 2,5L Wasser

**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, Ballaststoffe, Dextrose, Maltodextrin, getrocknete Heidelbeerstücke (4%), pflanzliche Fette(Palmfett), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Alpha-Dextrin (pflanzliche Ballaststoffe), Tapioka-Stärke, Verdickungsmittel: Carboxymethylzellulose, Guarkernmehl, Carrageen, Erbsenproteine, Farbstoffe: Anthocyane, Indigotin, Heidelbeerpulver (0,18%), Aromen.

**Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.**

**Produktfarbe :** rote

### CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

### NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 2,0 %	<b>Brennwert :</b>	KJ 1608,2	KJ	536,1
<b>Fettgehalt :</b>	1,8 %		Kcal 384,4	Kcal	128,1
<b>Asche :</b>	max. 2,0 %	<b>Fett :</b>	g 1,8	g	0,6
<b>Löslichkeit :</b>	gut in kaltem Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,8	g	0,3
		<b>Kohlenhydrate :</b>	g 87,0	g	29,0
		Davon Zucker :	g 75,8	g	25,3
		<b>Proteine :</b>	g 0,4	g	0,13
		<b>Salz :</b>	g 0,1	g	0,02

### 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.***

**Verpackungsart :** Beutel á 1,25kg -- 10 Beutel je Karton

**Haltbarkeit :** 36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

