



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 : 18091

Produkttyp : Variiegato

Artikelbezeichnung :

**Fior D'Arancio**



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

- Produktbezeichnung :** Halbfertigprodukt in Pastenform zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis und zum Füllen von Halbgefrorenem und Torten in der Konditorei.
- Dosierungsanweisung :** Nach Belieben
- 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) :** Glukosesirup, Zucker, Wasser, Orangeat (15%) (Orangenschalenstücke, Glukose-Fruktose-Sirup, Zitronensaftkonzentrat), Orangensaftkonzentrat (4%), Aromen, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel (0,4%): Agar-Agar, pektin, Diphosphatdinatrium, Farbstoffe: Carotine (**Soja**), Anthocyane, natürliche Aromen.  
**Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.**
- Produktfarbe :** orange

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 30 %	<b>Brennwert :</b>	KJ	1160,5	KJ	k.A.
<b>Fettgehalt :</b>	0 %		Kcal	277,4	Kcal	k.A.
<b>Asche :</b>	max. 0,3 %	<b>Fett :</b>	g	0,0	g	k.A.
<b>Löslichkeit :</b>	Das Produkt wird unverdünnt verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,0	g	k.A.
<b>PH :</b>	3,1 +/- 0,5	<b>Kohlenhydrate :</b>	g	69,0	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	52,0	g	k.A.
		<b>Proteine :</b>	g	0,0	g	k.A.
		<b>Salz :</b>	g	0,02	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 2,5 kg -- 2 Eimer je Karton
- Haltbarkeit :** 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
- Größe der Produktprobe :** 200g

