



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 :	14219	Produkttyp :	Variegato	
Artikelbezeichnung :	Mama Que Buena Variegato			
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 :	<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, pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl), Haselnusspaste, Kakaopulver, Magermilchpulver, Waffeln (Weizenmehl, pflanzliche Öle (Palmöl), Karamell E150a, Eigelbpulver, Backtriebmittel: E500ii; Salz, Aromen), Laktose, Emulgatoren: Sojalecithin, Milchproteine, Aromen.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>			
Produktfarbe :	braun			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 1 %	Brennwert :	KJ 2275,4	KJ k.A.
Fettgehalt :	33,5 %		Kcal 523,0	Kcal k.A.
Asche :	max. 1 %	Fett :	g 33,5	g k.A.
Löslichkeit :	/	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 5,6	g k.A.
		Kohlenhydrate :	g 53,2	g k.A.
		Davon Zucker :	g 48,8	g k.A.
		Proteine :	g 5,2	g k.A.
		Salz :	g 0,12	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			
<i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i>				
Verpackungsart :	Dose á 5 kg -- 2 Dosen je Karton			
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.			
Größe der Produktprobe :	200 g			

