MEC3 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 : 14220 **Produkttyp :** Paste

senza glutine / gluten free

Artikelbezeichnung : **Mister Nico Paste**

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

Produktbezeichnung : Halbfertige Paste für die Verwendung in der Konditorei und für die Herstellung Mister Nico-Eis, das mit Mister Nico Variegato marmoriert und mit Mister Nico Streuseln angereichert wird.

Dosierungsanweisung : 100g des Produktes + 1 Kg Base Bianca

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) : **Erdnuss**paste, pflanzliche Fette (Palmfett), Salz
Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.

Produktfarbe : erdnussbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

Feuchtigkeit :	max. 10,0 %
Fettgehalt :	50,5 %
Asche :	max. 5,0 %
Löslichkeit :	Gut warm oder kalt bei ständigem Umrühren

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Brennwert :	**KJ**	**2629,2**	**KJ**	**k.A.**
	Kcal	**628,4**	**Kcal**	**k.A.**
Fett :	**g**	**50,5**	**g**	**k.A.**
Davon gesättigte Fettsäuren :	**g**	**9,4**	**g**	**k.A.**
Kohlenhydrate :	**g**	**15,2**	**g**	**k.A.**
Davon Zucker :	**g**	**3,8**	**g**	**k.A.**
Proteine :	**g**	**24,3**	**g**	**k.A.**
Salz :	**g**	**1,7**	**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 4 kg -- 2 Eimer je Karton
Haltbarkeit :	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	200g

061500

I Gelato

LABORATORIO ANALISI OPTIMA SRL MEC 3 S. CLEMENTE - ITALY CONTROLLO QUALITÀ

Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterezepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.

MEC3 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 : 14225 **Produkttyp :** Variegato

Artikelbezeichnung :

Mister Nico Variegato

senza glutine / gluten free

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

Produktbezeichnung : Streichbare Creme, ideal für die Konditorei zum Füllen von Halbgefrorenem und Torten. In der Eisherstellung zum Marmorieren von MISTER NICO-Speiseeis, hergestellt mit MISTER NICO PASTE und angereichert mit MISTER NICO STREUSELN.

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) : Zucker, **Erdnuss**streusel, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Palme), **Haselnuss**paste, Kakaopulver, Mager**milch**pulver, **Laktose**, Emulgatoren (**Soja**lecithin), **Milch**proteine, Aromen.
Kann Spuren von Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Cashewkernen, Pistazien und Sesamsamen enthalten.

Produktfarbe : dunkelbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Brennwert :	**KJ**		**2402**	**KJ**	**k.A.**
	Kcal		**578**	**Kcal**	**k.A.**
Fett :	**g**		**40,00**	**g**	**k.A.**
Davon gesättigte Fettsäuren :	**g**		**5,30**	**g**	**k.A.**
Kohlenhydrate :	**g**		**40,00**	**g**	**k.A.**
Davon Zucker :	**g**		**37,00**	**g**	**k.A.**
Proteine :	**g**		**12,00**	**g**	**k.A.**
Salz :	**g**		**0,43**	**g**	**k.A.**

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

Gesamtkeimzahl :	weniger als 5000	ufc / g
Schimmelpilze :	weniger als 300	ufc / g
Hefe :	weniger als 300	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 4,0 kg -- 2 Eimer je Karton
Haltbarkeit : 18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

I Gelato

LABORATORIO ANALISI OPTIMA SRL MEC 3 S. CLEMENTE (RN) ITALY CONTROLLO QUALITÀ

Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterezepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.

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

Größe der Produktprobe :	200 g

25.10.2018 14981422500

Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterezepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.

MEC3 The Genuine Company
Optima Spa con unico socio
Company subject to management and coordination of Cone Investments UK Ltd.
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
VAT 01622060406
Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com

INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

Technische Daten

Artikelnummer: **16054** **PRODUKTTYP:** **STREUSEL**

Artikelbezeichnung: **MISTER NICO GRANELLA**

senza glutine / gluten free

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

PRODUKTBEZEICHNUNG	Erdnüssraspeln zur Dekoration von Speiseeis und Konditoreiwaren.
DOSIERUNGSANWEISUNG	das Produkt ist pur zu verwenden.
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)	ERDNUSS-STREUSEL, Pflanzenöl (Sonnenblumen), Salz. KANN ENTHALTEN: MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, KASCHUNÜSSE, PECANNÜSSEN, PARANÜSSEN, PISTAZIEN, MACADAMIANÜSSE, SESAMSAMEN.
PRODUKTFARBE	braun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	**NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)**	
	Je 100 g Produkt	
	ENERGIE kJ	2.566
	ENERGIE kcal	620
	FETT g	49,00
	DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	6,70
	KOHLENHYDRATE g	14,00
	DAVON ZUCKER g	6,10
	EIWEISS g	26,00
	SALZ g	1,20

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

GESAMTKEIMZAHL	< 5.000 KBE/g
SCHIMMEL	< 500 KBE/g
HEFEPILZE	< 500 KBE/g
ENTEROBAKTERIEN	< 10 KBE/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 50 KBE/g
SALMONELLEN	keine in 25 g

Dieses Produkt entspricht der EG-Verordnung 1881/2006 und nachfolgende Änderungen in Bezug auf die Kontamination von Lebensmitteln

Verpackungsart	Beutel á 500 g; 10 pro Karton. Das 14383 Kit enthält: 2 Bauteln. Das Produkt ist in geschützter Atmosphäre verpackt
Haltbarkeit	12 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

14601605400

Die in diesem technischen Datenblatt angegebenen Daten bleiben so lange gültig, bis sie mit der Zütatenliste der Produktverpackung übereinstimmen. Die Produktrezeptüren können sich im Laüfe der Zeit ändern; dies ist dürch die stetige Aüfmerksamkeit des Unternehmens bedingt, welches stets zür Verbesserüng neigt.
Die Kontrolle bezüglich der Übereinstimmüng dieses technischen Datenblattes ünd der Zütatenliste aüf dem Etikett liegt beim Benützer dieses Produktes.