



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 :	06019	Produkttyp :	Pulver
Artikelbezeichnung :	Base Divina		

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

Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis.
Dosierungsanweisung :	Siehe beiliegendes Rezept. Kalte Zubereitung!
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) :	Ballaststoffe, Maltodextrin, Verdickungsmittel: Tasmakernmehl, Carboxymethylzellulose, Carrageen. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u>
Produktfarbe :	weiß

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
Feuchtigkeit :	max. 1 %	Brennwert :	KJ	1089,2	KJ	k.A.
Fettgehalt :	/ %		Kcal	260,3	Kcal	k.A.
Asche :	max. 1 %	Fett :	g	0,0	g	k.A.
Löslichkeit :	gut kalt	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,0	g	k.A.
PH :	/	Kohlenhydrate :	g	32,7	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	5,5	g	k.A.
		Proteine :	g	0,0	g	k.A.
		Salz :	g	0,0	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 :	Beutel á 2,0 kg -- 4 Beutel je Karton
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	300 g + Etikett mit Rezepten

