



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 : 14144

Produkttyp :

Paste

Artikelbezeichnung :

**Vaniglia Delicious**



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

**Produktbezeichnung :** Halbfertigprodukt in Pastenform mit Vanillegeschmack für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.

**Dosierungsanweisung :** 30 g 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.

**Zutaten und Allergene**

(Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :

Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.

Zucker, Glukosesirup, Wasser, Aromen, Vanillemark, Farbstoffe: Karamell (E150c), Paprikaextrakt, Salz, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Diphosphatdinatrium. Natürliche Aromen, Extrakt der Bourbonvanille aus Madagaskar (0,1%).

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

**Produktfarbe :**

strohgelb

### CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

### NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

|                       |              | Je 100 g des Produktes        |                   | Je 100 g Eis |      |
|-----------------------|--------------|-------------------------------|-------------------|--------------|------|
| <b>Feuchtigkeit :</b> | max. 30 %    | <b>Brennwert :</b>            | <b>KJ</b> 1059,2  | <b>KJ</b>    | k.A. |
| <b>Fettgehalt :</b>   | 0 %          |                               | <b>Kcal</b> 253,2 | <b>Kcal</b>  | k.A. |
| <b>Asche :</b>        | max. 1 %     | <b>Fett :</b>                 | <b>g</b> 0,0      | <b>g</b>     | k.A. |
| <b>Löslichkeit :</b>  | gut in Milch | Davon gesättigte Fettsäuren : | <b>g</b> 0,0      | <b>g</b>     | k.A. |
| <b>PH :</b>           | 4,7 +/- 0,5  | <b>Kohlenhydrate :</b>        | <b>g</b> 64,1     | <b>g</b>     | k.A. |
|                       |              | Davon Zucker :                | <b>g</b> 48,9     | <b>g</b>     | k.A. |
|                       |              | <b>Proteine :</b>             | <b>g</b> 0,0      | <b>g</b>     | k.A. |
|                       |              | <b>Salz :</b>                 | <b>g</b> 0,62     | <b>g</b>     | k.A. |

### 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 :** Eimer á 4,5 kg -- 2 Eimer je Karton

**Haltbarkeit :** 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

**Größe der Produktprobe :** 100 g

