


Technische Daten

Artikelnummer:	08198	PRODUKTTYP:	PULVER	
Artikelbezeichnung:	BASE MANDARINETTA			

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

PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertiges Pulverprodukt zur Herstellung von Speiseeis. Zur Herstellung eines Eises, das mit dem Produkt Pasta Mandarinetta (cod. 14419).
DOSIERUNGSANWEISUNG	Pasta Mandarinetta + 2,5 l Wasser.
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, Glukosesirup, Dextrose, Mandarinsaftpulver (Maltodextrin, konzentrierter Mandarinsaft 2,1% (bezogen auf den Gesamtgehalt des Halbfertigproduktes), natürliches Mandarinaroma) Pflanzenfasern (Inulin), Pflanzenfett (Kokosnuss), Alfa-Dextrin (Pflanzenfaser), Stärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose, Guarkernmehl, Carrageen), Emulgatoren (E471, E477), Farbstoffe (E100, E160a), Erbsen-Eiweiss KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.
PRODUKTFARBE	weiß

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
Löslichkeit	gut in kalter Milch oder kaltem Wasser	ENERGIE kJ	1.666
		ENERGIE kcal	393
		FETT g	2,50
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	2,30
		KOHLLENHYDRATE g	90,00
		DAVON ZUCKER g	76,00
		EIWEISS g	0,00
		SALZ g	0,15

MIKROBIOLOGISCHE DATEN	
GESAMTKEIMZAHL	< 5.000 KBE/g
SCHIMMEL	< 100 KBE/g
HEFEPILZE	< 100 KBE/g
ENTEROBAKTERIEN	< 100 KBE/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 20 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 1,1 Kg.
Haltbarkeit	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

11610819800

Die in diesem technischen Datenblatt angegebenen Daten bleiben so lange gültig, bis sie mit der Zutatenliste der Produktverpackung übereinstimmen. Die Produktrezepturen können sich im Laufe der Zeit ändern; dies ist durch die stetige Aufmerksamkeit des Unternehmens bedingt, welches stets zur Verbesserung neigt.
Die Kontrolle bezüglich der Übereinstimmung dieses technischen Datenblattes und der Zutatenliste auf dem Etikett liegt beim Benutzer dieses Produktes.



Technische Daten

Artikelnummer:	14419	PRODUKTTYP:	PASTE	
Artikelbezeichnung:	MANDARINETTA PASTA			

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

PRODUKTBEZEICHNUNG Halbfertige Paste mit Mandarinengeschmack zur Zubereitung von Speiseeis und Konditoreiwaren

DOSIERUNGSANWEISUNG 200 g Produkt + 1,1 kg base mandarinetta® + 2,5 l Wasser.

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, Glukosesirup, Wasser, Maltodextrin, natürliches Mandarinenaroma, Verdickungsmittel (Agar-Agar, Pektin), Farbstoff (E160a), Säuerungsmittel (Ascorbinsäure).

KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

PRODUKTFARBE orange

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
pH	5,2 +/- 0,2	ENERGIE kJ	1.199
Löslichkeit	gut in kaltem Wasser	ENERGIE kcal	282
		FETT g	0,00
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	0,00
		KOHLHYDRATE g	69,00
		DAVON ZUCKER g	51,00
		EIWEISS g	0,00
		SALZ g	0,05

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

GESAMTKEIMZAHL	< 5.000 KBE/g
SCHIMMEL	< 100 KBE/g
HEFEPILZE	< 100 KBE/g
ENTEROBAKTERIEN	< 100 KBE/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 20 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	Glas á 200 g. Das 14430 KIT enthält: 8 Glas á 200 g (14419) + 8 Beutel á 1,1 Kg (08198) + 1 Glas á 1,3 Kg (14421).
Haltbarkeit	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

32581441900

Technische Daten

Artikelnummer: 14421	PRODUKTTYP: VARIEGATO	
Artikelbezeichnung:	VARIEGATO MANDARINETTA®	

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

PRODUKTBEZEICHNUNG Semilavorato in pasta per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria

DOSIERUNGSANWEISUNG tal quale

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, halbkandierte Mandarinen (Mandarinen 67% (bezogen auf den Gesamtgehalt des Halbfertigproduktes), Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), Wasser, Maltodextrin, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Agar-Agar, Pektin), natürliches Mandarinenaroma, Farbstoff (E160a).

KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

PRODUKTFARBE orange

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
pH	2,6 +/- 0,3	ENERGIE kJ	1.159
		ENERGIE kcal	273
		FETT g	0,20
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	0,00
		KOHLHYDRATE g	67,00
		DAVON ZUCKER g	50,00
		EIWEISS g	0,00
		SALZ g	0,04

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

GESAMTKEIMZAHL	< 5.000 KBE/g
SCHIMMEL	< 100 KBE/g
HEFEPILZE	< 100 KBE/g
ENTEROBAKTERIEN	< 100 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	Secchiello da 1,3 kg, 6 vasi per cartone. Nel KIT (14430) contiene: 8 vasetti di pasta (14419) + 8 sacchetti di polvere (08198) + 1 vaso da 1,3 Kg di Variegato (14421).
Haltbarkeit	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung
Gewicht der Produktprobe	200 g

09611442101