

Technische Daten

Artikelnummer:	14325A	PRODUKTTYP:	PASTE	
Artikelbezeichnung:	PASTA MECRAPH CONCENTRATO			

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

PRODUKTBEZEICHNUNG Halbfertige Paste mit Mandel- und Kokosnussgeschmack zur Zubereitung von Speiseeis und Konditoreiwaren.

DOSIERUNGSANWEISUNG 80 g Produkt + 1 kg weisse Grundmasse.

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) MANDELPASTE, Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Raps, Palm, Sonnenblumen), Kokosnussflocken, MAGERMILCHPULVER, MANDELSTREUSEL, Aromen, SAHNEPULVER, Emulgator (SOJALEZITHIN), Kakaobutter.

KANN ENTHALTEN: EIER, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, KASCHUNÜSSE, PISTAZIEN, ERDNÜSSE, SESAMSAMEN.

PRODUKTFARBE hellbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)
-----------------------------	--

		Je 100 g Produkt	
Löslichkeit gut in kaltem Wasser und Milch, außer der Kokosstücke	ENERGIE kJ	2.480	
	ENERGIE kcal	597	
	FETT g	45,00	
	DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	12,00	
	KOHLHYDRATE g	35,00	
	DAVON ZUCKER g	32,00	
	EIWEISS g	10,00	
	SALZ g	0,13	

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

GESAMTKEIMZAHL	< 10.000 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	Eimer á 4 kg; 2 pro Karton
Haltbarkeit	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung
Gewicht der Produktprobe	200 g

091214325A00

Technische Daten

Artikelnummer:	14335A	PRODUKTTYP:	VARIEGATO
Artikelbezeichnung:	MECRAPH VARIEGATO		

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

PRODUKTBEZEICHNUNG Halbfertige Paste mit Mandel- und Kokosnussgeschmack zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenen und Konditoreitorten.

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) Zucker, pflanzliche Öle (Sonnenblumen, Raps), Kokosnussflocken, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, MANDELSTREUSEL, Waffeln (WEICHWEIZENMEHL, Pflanzenöl (Kokosnuss), Emulgator (SOJALEZITHIN), Salz, Backtriebmittel (Natriumbicarbonat)), Pflanzenfett (Kokosnuss), Kakaobutter, HASELNUSSPASTE, Emulgator (SOJALEZITHIN), Glukosesirup, Aromen, MILCHEIWEISS.

KANN ENTHALTEN: EIER, WALNÜSSE, KASCHUNÜSSE, PISTAZIEN, ERDNÜSSE, SESAMSAMEN, SENF, LUPINE.

PRODUKTFARBE weiß

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
	Je 100 g Produkt	
	ENERGIE kJ	2.515
	ENERGIE kcal	605
	FETT g	43,00
	DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	11,00
	KOHLHYDRATE g	49,00
	DAVON ZUCKER g	45,00
	EIWEISS g	4,80
	SALZ g	0,19

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	Dose á 5,5 kg, 2 pro Karton
Haltbarkeit	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung
Gewicht der Produktprobe	200 g

08921433500