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

SIAMO PER UN MONDO PIÙ BUONO. Respect WE STAND FOR A BETTER WORLD.

Technische Daten

Artikelnummer : 14221 **Produkttyp :** Paste

senza glutine / gluten free

Artikelbezeichnung : **Mama Que Buena Paste**

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

Produktbezeichnung : Halbfertige Paste mit dem Geschmack von Haselnüssen für die Herstellung von Speiseeis und für die Konditorei.

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) : **Haselnuss**paste, Aromen.
Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.

Produktfarbe : Dunkelbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	
Feuchtigkeit :	max. 5,0 %
Fettgehalt :	51,5 %
Asche :	max. 1,5 %
Löslichkeit :	Gut kalt in Milch

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
	Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Brennwert :	**KJ**	**2800,0**	**KJ**	**k.A.**
	Kcal	**669,3**	**Kcal**	**k.A.**
Fett :	**g**	**63,4**	**g**	**k.A.**
Davon gesättigte Fettsäuren :	**g**	**4,2**	**g**	**k.A.**
Kohlenhydrate :	**g**	**6,3**	**g**	**k.A.**
Davon Zucker :	**g**	**4,1**	**g**	**k.A.**
Proteine :	**g**	**13,8**	**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 : Eimer á 4,0 kg; ***Im Kit Mama Que Buena (Art. 14434) :***
1 Eimer Mama Que Buena Paste á 4 kg (Art. 14221)
+ 1 Dose Mama Que Buena Variegato á 5 kg (Art. 14219)

Haltbarkeit : 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

Größe der Produktprobe : 200 g

009500

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 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: **14219A** **PRODUKTTYP:** **VARIEGATO**

Artikelbezeichnung: **VARIEGATO MAMA QUE BUENA**

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

PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertige Paste zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenen und Konditoreitorten. Paste mit Haselnuss-, Kakao und Waffelgeschmack.
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, Palm), HASELNUSSPASTE, MAGERMILCHPULVER, fettarmer Kakaopulver, Waffeln (WEICHWEIZENMEHL, Pflanzenöl (Kokosnuss), Emulgator (SOJALEZITHIN), Salz, Backtriebmittel (Natriumbicarbonat)), Kakaopulver, LAKTOSE, Emulgator (SOJALEZITHIN), MILCHEIWEISS, Aromen. KANN ENTHALTEN: EIER, MANDELN, WALNÜSSE, KASCHUNÜSSE, PISTAZIEN, ERDNÜSSE, SESAMSAMEN, SENF, LUPINE.
PRODUKTFARBE	braun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	**NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)**	
	Je 100 g Produkt	
	ENERGIE kJ	2.312
	ENERGIE kcal	555
	FETT g	35,00
	DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	4,80
	KOHLENHYDRATE g	53,00
	DAVON ZUCKER g	49,00
	EIWEISS g	5,50
	SALZ g	0,12

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

095214219A00

Die in diesem technischen Datenblatt angegebenen Daten bleiben so lange gültig, bis sie mit der Zütatenliste 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 Zütatenliste auf dem Etikett liegt beim Benützer dieses Produktes.