

Technische Daten

Artikelnummer: 18353	PRODUKTTYP: PASTE	 
Artikelbezeichnung:	GRANFRUTTA MELONE	

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

PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertige Paste mit Melone zur Herstellung von Speiseeis.
DOSIERUNGSANWEISUNG	<p>PRO LITER MISCHUNG: 785 g Produkt + 1 l Wasser. FÜR EINE EISWANNE: 1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser, um ein leistungsfähigeres Eis zu erhalten : 1,65 kg Produkt + 1,5 l Wasser + 1 kg Melone. FÜR EIS AM STIEL: 500 g Produkt + 1 l Wasser. ZUBEREITUNGSTIP: zur Erzielung einer cremigeren und streichfähigeren Struktur empfehlen wir, die Mischung mit einem Mixer umzurühren und nicht zu lange in der Eismaschine zu gefrieren.</p>
GEBRAUCHSHINWEISE	<p>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.</p>
RATSCHLÄGE	<p>Wir empfehlen, das Produkt nach Öffnung der Verpackung im Kühlschrank aufzubewahren und dieses innerhalb eines Monats zu verwenden. / Falls das Produkt nach Öffnung der Verpackung bei Raumtemperatur (bei durchschnittlichen Saisontemperaturen) aufbewahrt wird, empfehlen wir, dieses innerhalb von 10/15 Tagen zu verwenden.</p>
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011)	<p>tiefgefrorenes Melonenpüree 54,8%, Zucker, Glukosesirup, Maltodextrin, Pflanzenfasern (Inulin), Verdickungsmittel (Pektin, Tarakernmehl), Säuerungsmittel (Äpfelsäure, Citronensäure), Aromen, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), natürliches Aroma, Farbstoff (E160a). KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>
PRODUKTFARBE	hellorange

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
pH	4.3+/-0.1	ENERGIE kJ	1.224
Löslichkeit	Gut in Wasser mit Schneebesen oder Mixer	ENERGIE kcal	288
		FETT g	0,10
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	0,00
		KOHLLENHYDRATE g	70,00
		DAVON ZUCKER g	61,00
		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

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.





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

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 5 kg; 2 pro Karton
Haltbarkeit	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

29001835300

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.

