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

Technische Daten

Artikelnummer: 68505A **PRODUKTTYP:** FÜLLUNG

Artikelbezeichnung: GRANFRUTTA FARCY MELA

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

PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertige Paste mit Äpfeln (70%) für Halbgefrorenes, Cremen und Konditoreiwaren aus Ofen.
DOSIERUNGSANWEISUNG	nach Belieben. Bei Produkten aus dem Ofen kann sie sowohl vor als auch nach dem Backen verwendet werden.
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.
WARNUNG	Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen der Verpackung muss der ganze Inhalt verbraucht werden; andernfalls muss der Rand gereinigt, der Behälter verschlossen und für bis zu 3 Wochen in den Kühlschrank gegeben werden.
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011)	Apfelwürfel 70%, Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, konzentrat (Färberdistel, Zitron), natürliches Apfelaroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat).
PRODUKTFARBE	hellgelb

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	**NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)**	
	Je 100 g Produkt	
	ENERGIE kJ	488
	ENERGIE kcal	115
	FETT g	0,00
	DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	0,00
	KOHLENHYDRATE g	28,00
	DAVON ZUCKER g	26,00
	EIWEISS g	0,00
	SALZ g	0,00

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

GESAMTKEIMZAHL	< 10.000 KBE/g
SCHIMMEL	< 100 KBE/g
HEFEPILZE	< 500 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 2 kg; 4 pro Karton
Haltbarkeit	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

307068505A00

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 dürch die stetige Aufmerksamkeit des Unternehmens bedingt, welches stets zür Verbesserung neigt.
Die Kontrolle bezüglich der Übereinstimmung dieses technischen Datenblattes und der Zütatenliste auf dem Etikett liegt beim Benützer dieses Produktes.