



Technische Daten

Artikelnummer:	18355	PRODUKTTYP:	PASTE	 
Artikelbezeichnung:	GRANFRUTTA FRUTTI DI BOSCO			

DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT	
PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertige Paste mit Waldbeeren 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. 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>tiefgefrorene Waldbeeren 45,2% (rote Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren), Zucker, tiefgefrorene Erdbeeren 22,3% , Glukosesirup, Maltodextrin, Pflanzenfasern (Inulin) Verdickungsmittel (Pektin, Tarakernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoffe (E150a, E163, E132), natürliches Aroma, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Aromen .</p> <p>KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>
PRODUKTFARBE	Violett

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
pH	2,83 +/-0,1	ENERGIE kJ	1119
Löslichkeit	Gut in Wasser	ENERGIE kcal	264
		FETT g	0
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	0
		KOHLHYDRATE g	63
		DAVON ZUCKER g	55
		EIWEISS g	0,7
		SALZ g	0,3

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

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.



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

Verpackungsart	Eimer á 5 kg; 2 pro Karton
Haltbarkeit	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

124800

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

