




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



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	15926	Produkttyp :	Kuvertüre			
Artikelbezeichnung :	<b>Zitronenkuvertüre Typ M</b>					
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>						
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform mit Zitronengeschmack zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis und zum Überziehen von Torten und Halbgefrorenem – mit Knusperereffekt – in der Konditorei.					
Dosierungsanweisung :	Als Überzug in der Eisherstellung und Konditorei zu verwenden. Nach Belieben. Es wird empfohlen das Produkt im Wasserbad (45°C) oder der Mikrowelle zu erwärmen.					
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) :	pflanzliche Öle und Fette (aus Kokosnuss, Palmkernen und palme), Zucker, <b>Molkepulver</b> , Magermilchpulver, Kakaobutter, Emulgatoren: <b>Sojalecithin</b> , natürliche Zitronenaromen, Aromen, Farbstoffe: Lutein. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b>					
Produktfarbe :	gelb					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis			
Feuchtigkeit :	max. 0,8 %	KJ	2722,7	KJ	k.A.	
Fettgehalt :	51,8 %	Kcal	650,8	Kcal	k.A.	
Asche :	max. 1,2 %	Fett :	g	51,8	g	k.A.
Löslichkeit:	Das Produkt wird pur verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	44,4	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g	42,7	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	42,3	g	k.A.
		Proteine :	g	3,5	g	k.A.
		Salz :	g	0,2	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					
<b>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b>						
Verpackungsart :	Plastikeimer á 2,3 kg -- 2 Eimer je Karton					
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.					
Größe der Produktprobe :	100 g					

