

Technische Daten

Artikelnummer 14792	PRODUKTTYP: VARIEGATO
r:	
Artikelbezeichnung:	QUELLA® COFFEE&CRYSTALS
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT	
PRODUKTBEZEICHNUNG	Streichbare Kaffeecreme mit Kaffeestreusel und Kaffeekristalle, welche pur für Konditoreiwaren, zur Speiseeisherstellung oder für Süßwaren allgemein verwendet werden kann.
DOSIERUNGSANWEISUNG	nach Belieben.
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.
RATSCHLÄGE	Es wird empfohlen, das Produkt direkt in die Eiswanne zu geben und diese bei einer Temperatur von -15°C in die Eisvitrine zu stellen. Nach circa 3 Stunden hat das Produkt die ideale Konsistenz erreicht. Für eine schnellere Zubereitung kann das Produkt für circa 20/25 Minuten bei einer Temperatur von -40°C in das Tiefkühlfach und danach in die Eisvitrine bei -15°C gestellt werden .
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011)	pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumen, Palm), Zucker, MAGERMILCHPULVER, Maltodextrin, Kaffeekristalle 4,0%(Zucker, Außenschicht (Kakaobutter, Puderzucker (Zucker, Stärke), Kaffee-Extrakt 6,7%, fettarmer Kakaopulver)), gemahlen Kaffee 2,9%, karamelisierter Zucker, dragierte Kaffeestreusel 1,0%(Kaffeestreusel 92%, Pflanzenfette (Sheabutter, Kakaobutter, Illipebutter)), Kakaobutter, Pflanzenfasern, fettarmer Kakaopulver, Emulgator (SOJALEZITHIN), Aromen. KANN ENTHALTEN: EIER, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, KASCHUNÜSSE, PISTAZIEN, ERDNÜSSE, SESAMSAMEN.
PRODUKTFARBE	dunkelbraun
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)
	Je 100 g Produkt
	ENERGIE kJ 2.387
	ENERGIE kcal 573
	FETT g 38,00
	DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g 6,40
	KOHLHYDRATE g 52,00
	DAVON ZUCKER g 43,00
	EIWEISS g 4,60
	SALZ g 0,19
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

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

Dieses Produkt entspricht der EG-Verordnung 1881/2006 und nachfolgende Änderungen in Bezug auf die Kontamination von Lebensmitteln

Verpackungsart	Dose á 6 kg, 2 pro Karton
Haltbarkeit	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung
Gewicht der Produktprobe	200 g

01401479201

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.

