


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14431	Produkttyp :	Variegato			
Artikelbezeichnung :	Quell`altra					
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.						
Produktbezeichnung :	Streichbare Creme mit dem Geschmack von weißer Schokolade, die pur genossen werden kann und in der Konditorei, der Eisherstellung und bei Süßwaren im Allgemeinen verwendet werden kann.					
Dosierungsanweisung :	Nach Belieben, pur					
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.</p> <p>Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.</p>					
Tipps für die Verarbeitung :	<p>Für die korrekte Verwendung des Produktes empfehlen wir die gesamte Dose in die Eiswanne zu füllen und in der Vitrine bei -15°C kalt zu stellen. Nach ca. 3 Stunden hat das Produkt die ideale Konsistenz erhalten. Für eine schnellere Verwendung empfehlen wir die Eiswanne im Schokfroster abzukühlen - bei -40°C für ca. 20-25 Minuten - und dann bei -15°C in die Vitrine zu stellen. Rühren Sie das Produkt vor jedem gebrauch mit trockenen und sauberen Geräten um. Schließen Sie die Verpackung nach jeden Gebrauch und entfernen sie eventuelle Produktreste an der Außenseite.</p>					
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	<p>Zucker, Sonnenblumenkernöl, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Sonnenblumenöl, Palöl), Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Laktose, Sahnepulver, maltodextrin, Kakaobutter, Milchproteine, Haselnusspaste, pflanzliche Fette (Palmfett), Emulgatoren: Sojalecithin, Aromen.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>					
Produktfarbe :	weiß					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
Feuchtigkeit :	max.1,5 %	Brennwert :	KJ	2456,0	KJ	k.A.
Fettgehalt :	39,2 %		Kcal	587,0	Kcal	k.A.
Asche :	Max 1,5 %	Fett :	g	39,2	g	k.A.
Löslichkeit:	Das Produkt wird unverdünnt verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	8,3	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g	54,0	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	45,7	g	k.A.
		Proteine :	g	4,5	g	k.A.
		Salz :	g	0,14	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			



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

Staphylococcus Aureus :	weniger als 20 ufc / g
Salmonellen :	keine in 25 g
<i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i>	
Verpackungsart :	Weißblechdosen á 6,0 kg -- 2 Dosen je Karton
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	200 g

