

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 14732

Produkttyp :

Variegato

Artikelbezeichnung :

Variegato Honeycomb



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

Produktbezeichnung : Streichfähige Creme mit Honigwaben-Körnern zur Herstellung von Speiseeis und für die Konditorei.

Dosierungsanweisung : 80 – 100 g des Produktes + 1 kg weisse Grundmasse zur Herstellung von Speiseeis „Honigwabe“, nach Belieben wie Variegato

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 (Sonnenblume), Zucker, Honigwaben-Körner (18 %) (Zucker, Glukosesirup, Wirkstoffe: Natriumbikarbonat), Glukosesirup, Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Laktose, Sahnepulver, Maltodextrin, Kakaobutter, Milchprotein, karamellierter Zucker, Emulgatoren: Sojalecitin, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Glucosesirup, Maltodextrin, aromatischer Aromen, Farbstoffe: Karotin.

Kann Spuren von Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Cashewnüsse, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.

Produktfarbe : bernsteinfarben

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	1,2 %	Brennwert :	KJ	2299
Fettgehalt :	32,0 %		Kcal	550
Asche :	3,0 %	Fett :	g	32
Löslichkeit:	Nach Belieben	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	5,3
		Kohlenhydrate :	g	62
		Davon Zucker :	g	52
		Proteine :	g	3,6
		Salz :	g	0,26

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

Gesamtkeimzahl :	weniger als 10000	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	

Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.

Verpackungsart : Kanne mit 5,5 kg -- 2 Kannen je Karton

Haltbarkeit : 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.





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

Größe der Produktprobe:

200 g

17.01.2018

118700



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produktrezepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.

