


Technische Daten

Artikelnummer 15910	PRODUKTYP: PASTE		
Artikelbezeichnung:	MIRROR GLAZE SALTED BUTTER CAMEL		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT			
PRODUKTBEZEICHNUNG	Halbfertige Paste mit Salzbuttermarmelade-geschmack zur Zubereitung von Süßwaren In der Konditorei. Produkt zur Glasur von Torten und Halbgefrorenen bei Positiv- oder Negativtemperaturen. Das Produkt behält seinen Spiegeleffekt auch bei einer Temperatur von -20°C.		
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	Die gewünschte Produktmenge entnehmen, in der Mikrowelle oder im Wasserbad bei einer Temperatur von 37°- 40°C erwärmen und langsam durchrühren, um eventuelle Luftblasenbildungen im Produkt zu vermeiden. Für weitere Informationen zur Verwendung des Produktes siehe Anlage des technischen Datenblattes.		
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011)	Zucker, Wasser, Glukose-Fruktosesirup, gezuckerte KONDENSMILCH, karamelisierter Zucker, Lebensmittelgelatine, Verdickungsmittel (Agar-Agar), natürliches Aroma, aromatisches Karamelpräparat (Zucker, Glukosesirup, BUTTER, SAHNE), Säuerungsmittel (Milchsäure), Salz, Antioxidationsmittel (Natriumcitrate), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat). KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.		
PRODUKTFARBE	dunkelbraun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
pH	5 +/-0,2	ENERGIE kJ	1.097
		ENERGIE kcal	258
		FETT g	1,00
		DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	0,70
		KOHLHYDRATE g	60,00
		DAVON ZUCKER g	55,00
		EIWEISS g	2,00
	SALZ g	0,35	
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			
Verpackungsart	Eimer á 3 kg; 2 pro Karton.		

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

Haltbarkeit

18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung

01191591000

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.

