

Technische Daten

Artikelnummer: 14980	PRODUKTTYP: VARIEGATO	
Artikelbezeichnung:	QUELLA® ARANCIA E MANDORLE	

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

PRODUKTBEZEICHNUNG Streichbare Creme mit mit Fruchtstreusel und Mandelkrokant zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenen und Konditoreiwaren

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.

WARNUNG A gondos feldolgozás ellenére ez a termék apró sárgabarackmag-darabokat tartalmazhat.

RATSCHLÄGE Das Produkt vor jedem Gebrauch gut mischen

Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) Zucker, Pflanzenöl (Sonnenblumen), fettarmer Kakaopulver Mandelkrokant 9% (Zucker, Mandeln 40%), gefriergetrocknete Fruchtstreusel 3% (Glukosesirup, Orangensaftkonzentrat 30%, Aprikosenpüree, Fruktose, Verdickungsmittel (Natriumalginat), natürliches Orangenaroma), Glukosesirup, Maltodextrin, Kakaopaste, Emulgator (Sonnenblumenleziphin), Aromen, natürliches Orangenaroma .

KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, KASCHUNÜSSE, PECANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIANÜSSE, ERDNÜSSE, SESAMSAMEN.

PRODUKTFARBE dunkelbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
	Je 100 g Produkt	
	ENERGIE kJ	2.277
	ENERGIE kcal	547
	FETT g	35,00
	DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g	5,00
	KOHLHYDRATE g	52,00
	DAVON ZUCKER g	45,00
	EIWEISS g	3,90
	SALZ g	0,29

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

GESAMTKEIMZAHL	< 5.000 ufc/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 Dose á 5,5 kg, 2 pro Karton

Haltbarkeit 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung



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

29221498000

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.

