MEC3 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

Technische Daten

Artikelnummer : 24080 **Produkttyp :** Topping

senza glutine / gluten free

Artikelbezeichnung : **Schokoladen Topping**

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

Produktbezeichnung : Fertigpaste mit Schokoladen-Geschmack zum Marmorieren in der Eisherstellung und der Konditorei.

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.

Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) : Zucker, Glukosesirup, Wasser, Kakaopulver (8%), modifizierte Stärke, Kakaoextrakt, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Salz, Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Aromen.
Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.

Produktfarbe : dunkelbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	
Feuchtigkeit :	max. 30,0 %
Fettgehalt :	1,2 %
Asche :	max. 0,5 %
PH :	6 +/- 0,5

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Brennwert :	**KJ**	**1179,0**	**KJ**
	Kcal	**282,0**	**Kcal**
Fett :	**g**	**1,2**	**g**
Davon gesättigte Fettsäuren :	**g**	**0,8**	**g**
Kohlenhydrate :	**g**	**64,0**	**g**
Davon Zucker :	**g**	**50,0**	**g**
Proteine :	**g**	**1,6**	**g**
Salz :	**g**	**0,1**	**g**

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
Staphylococcus Aureus :	weniger als 20	ufc / g
Salmonellen :	keine in 25 g	

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

Verpackungsart : Plastikflaschen á 1 kg -- 6 Flaschen je Karton
Haltbarkeit : 36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe: 100g

15.09.2015 020500

Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterezepturen 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.