

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 02096

Produkttyp :

Pulver

Artikelbezeichnung :

Panna Base



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

Produktbezeichnung : Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis mit Sahnegeschmack.

Dosierungsanweisung : 50g des Produktes + 250g Zucker + 1l Milch. **Warme oder kalte Zubereitung!**

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) : Magermilchpulver, Maltodextrin, **Laktose**, Dextrose, Verdickungsmittel: Carboxymethylzellulose, Tarakernmehl, Guarkernmehl, Carrageen, Hydroxypropylmethylzellulose, Emulgatoren: E472b, E477, **Milch**proteine, Glukosesirup, Salz, **Soja**mehl, Aromen.

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

Produktfarbe : elfenbeinfarben

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 2,0 %	Brennwert :	KJ 1550,0	KJ	k.A.
Fettgehalt :	4,8 %		Kcal 370,5	Kcal	k.A.
Asche :	max. 2,0 %	Fett :	g 4,8	g	k.A.
Löslichkeit :	gut warm oder kalt in Milch oder Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 4,5	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g 68,5	g	k.A.
		Davon Zucker :	g 44,0	g	k.A.
		Proteine :	g 11,4	g	k.A.
		Salz :	g 3,0	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
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 : Beutel á 2,5 kg -- 4 Beutel je Karton



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.





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

Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	150g

042500



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.

