

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 08083

Produkttyp :

Pulver

Artikelbezeichnung :

MEC Mont



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

Produktbezeichnung :

Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis. Ideal um das Volumen des Eis zu erhöhen und zur Herstellung von Eis in der Wanne mit „bergiger“ Struktur. Sein Einsatz macht das Eis cremiger und zögert das Tropfen hinaus.

Dosierungsanweisung :

20-30g des Produktes + 1Kg Base Bianca. **Warme Zubereitung bei +85°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.

Zutaten und Allergene

(Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :

Dextrose, **Milch**proteine, Glukosesirup, pflanzliche Fette (Palme, Palmkern), Emulgatoren: E472b, E477, E472, E471, Mager**milch**pulver, **Soja**mehl, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Carrageen.

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

Produktfarbe :

weiß

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 3,0 %	Brennwert :	KJ 2091,0	KJ	k.A.
Fettgehalt :	23,4 %		Kcal 500,0	Kcal	k.A.
Asche :	max. 4,0 %	Fett :	g 23,4	g	k.A.
Löslichkeit :	gut warm	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 22,3	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g 46,7	g	k.A.
		Davon Zucker :	g 27,0	g	k.A.
		Proteine :	g 25,0	g	k.A.
		Salz :	g 0,5	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 1,5 kg -- 4 Beutel je Karton

Haltbarkeit :

24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

Größe der Produktprobe :

100g

141500

