



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

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14126	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	<b>Walnuss Premium</b>		
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>			
Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste für die Herstellung von Speiseeis und für die Verwendung in der Konditorei.		
Dosierungsanweisung :	100g des Produktes + 1kg Base Bianca. Um ein noch geschmacksintensiveres Eis zu erhalten wird empfohlen, dass Eis mit dem Topping Ahornsirup von MEC3 zu marmorieren.		
Gebrauchshinweise :	<p>Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite.</p> <p>Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.</p>		
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	<p>Karamellisierte <b>Walnüsse (Walnuss (15,4%),</b> Zucker, <b>Haselnusspaste,</b> Zucker, Sonnenblumenkernöl, pflanzliche Fette (Palm), Aromen (<b>Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie</b>), natürliche Aromen, Emulgatoren: <b>Sojalecithin,</b> Farbstoffe: Karamell (E150d)</p> <p><b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u></b></p>		
Produktfarbe :	braun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 0,8 %	<b>Brennwert :</b>	KJ k.A.
<b>Fettgehalt :</b>	43,7 %	Kcal	2573,8 k.A.
<b>Löslichkeit :</b>	gut kalt in Milch oder Wasser	<b>Fett :</b>	615,1 k.A.
		g	43,7 g k.A.
		Davon gesättigte Fettsäuren :	g k.A.
		g	6,9 g k.A.
		<b>Kohlenhydrate :</b>	g k.A.
		g	39,2 g k.A.
		Davon Zucker :	g k.A.
		g	35,8 g k.A.
		<b>Proteine :</b>	g k.A.
		g	6,5 g k.A.
		<b>Salz :</b>	g k.A.
		g	0,01 g k.A.
MIKROBIOLOGISCHE DATEN			
<b>Gesamtkeimzahl :</b>	weniger als 5000	ufc / g	
<b>Schimmelpilze :</b>	weniger als 100	ufc / g	
<b>Hefe :</b>	weniger als 100	ufc / g	
<b>Enterobakterien :</b>	weniger als 100	ufc / g	
<b>Staphylococcus Aureus :</b>	weniger als 20	ufc / g	
<b>Salmonellen :</b>	keine in 25 g		
<b>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b>			



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

<b>Verpackungsart :</b>	Weißblechdose Premium á 4,0 kg -- 2 Dosen je Karton
<b>Haltbarkeit :</b>	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
<b>Größe der Produktprobe :</b>	200 g

077500



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