



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 :	24095	Produkttyp :	Topping
Artikelbezeichnung :	<b>Waldbeeren Topping</b>		
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>			
Produktbezeichnung :	Fertigpaste 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) :	Glukosesirup, Zucker, gefrorene Waldbeeren (10%) (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren), Wasser, gefrorene Erdbeeren, modifizierte Stärke, Aromen, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Farbstoffe: Anthocyane. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u></b>		
Produktfarbe :	dunkelrot		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
Feuchtigkeit :	max. 30,0 %	<b>Je 100 g des Produktes</b>	<b>Je 100 g Eis</b>
Fettgehalt :	0,0 %	KJ	1159,1
Asche :	0,5 %	Kcal	277,1
PH :	2,5 +/- 0,5	Fett :	g 0,0
		Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0
		Kohlenhydrate :	g 68,9
		Davon Zucker :	g 51,3
		Proteine :	g 0,0
		Salz :	g 0,02
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			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		
<b>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b>			
Verpackungsart :	Plastikflaschen á 1 kg -- 6 Flaschen je Karton		
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	100g		

015500



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.