

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 08112

Produkttyp :

Pulver

Artikelbezeichnung :

Mango 500 C.P.



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

Produktbezeichnung : Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis mit Mango-Geschmack.

Dosierungsanweisung : 1,25kg des Produktes + 2,5L Wasser. **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) : Zucker, Ballaststoffe (Inulin), Glukosesirup, getrocknete Mangostücke (4%), Dextrose, Pflanzenfett (Kokos), Alpha-Dextrin (Ballaststoffe), Tapiokastärke, Verdickungsmittel: Carboxymethylzellulose, Tarakernmehl, Guarkernmehl, Carrageen, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Apfelsäure, Aromen, Farbstoffe: Kurkurmin, Carotine (Soja), Erbsen-Eiweiß.

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

Produktfarbe : orange

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit	max. 2,0 %	Brennwert :	KJ 1632,1	KJ	544,0
Fettgehalt :	2,8 %		Kcal 390,1	Kcal	130,0
Asche :	max. 3,0 %	Fett :	g 2,8	g	0,9
Löslichkeit :	gut in Wasser, ausgenommen die Stückchen	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 1,4	g	0,5
		Kohlenhydrate :	g 86,0	g	28,7
		Davon Zucker :	g 73,5	g	24,5
		Proteine :	g 0,2	g	0,1
		Salz :	g 0,08	g	0,03

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 1831/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.





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

Verpackungsart :

Beutel á 1,25 kg -- 10 Beutel je Karton

Haltbarkeit :

24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

17.12.2015

335500



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.

