MEC3 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

SIAMO PER UN MONDO PIÙ BUONO. Respect WE STAND FOR A BETTER WORLD.

Technische Daten

Artikelnummer : 08017 **Produkttyp :** Pulver

Artikelbezeichnung : **Pan MEC D**

senza glutine / gluten free

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

Produktbezeichnung : Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis. Ideal zur Erhöhung des Fettgehalts im Eis. Es ersetzt hervorragend frische Sahne oder integriert sie ins Eis. Außerdem macht es das Eis voluminöser und weicher und verbessert die Haltbarkeit.

Dosierungsanweisung : 30-60g des Produktes je Liter Milch oder ergänzter Sahne

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) : Maltodextrin, **Sahne**-Pulver, **Milch**proteine, Emulgatoren: E471, E473, Salz, Aromen.
Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.

Produktfarbe : weiß

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

Feuchtigkeit :	max. 3,0 %
Fettgehalt :	27,0 %
Asche :	max. 1,6 %
Löslichkeit :	In kalter Milch wird es nur verteilt, in warmer löst es sich komplett auf

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Brennwert :	**KJ**		**2159,0**	**KJ**	**k.A.**
	Kcal		**516,0**	**Kcal**	**k.A.**
Fett :	**g**		**27,0**	**g**	**k.A.**
Davon gesättigte Fettsäuren :	**g**		**18,1**	**g**	**k.A.**
Kohlenhydrate :	**g**		**62,5**	**g**	**k.A.**
Davon Zucker :	**g**		**4,8**	**g**	**k.A.**
Proteine :	**g**		**5,7**	**g**	**k.A.**
Salz :	**g**		**0,7**	**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

005500

I Gelato

LABORATORIO ANALISI OPTIMA SRL MEC 3 S. CLEMENTE - ITALY CONTROLLO QUALITÀ

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.