



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 :	08006	Produkttyp :	Pulver
Artikelbezeichnung :	Zitrone Natur Sicilia		

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

Produktbezeichnung : Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis mit Zitronengeschmack.

Dosierungsanweisung :
Für Eis : 50g des Produktes + 50g Supergelmix + 350g Zucker + 1l Wasser
Für Granita : 50g des Produktes + 2g Neutralin + 120g Zucker + 1l Wasser
Um ein cremigeres Eis zu erhalten wird empfohlen 3g Softin MEC3 je kg Mischung hinzuzufügen.

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.

Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :
Dextrose, Maltodextrin, Zitronensaftkonzentrat, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aromen, natürliche Zitronenaromen, Antioxidantien: Alpha-Tocopherol
Kann Spuren von Soja, Milch, 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. 0,4 %	Brennwert :	KJ	1318,0	KJ	k.A.
Fettgehalt :	0,2 %		Kcal	315,0	Kcal	k.A.
Asche :	max. 0,5 %	Fett :	g	0,2	g	k.A.
Löslichkeit :	gut in kalter Milch oder kaltem Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,0	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g	63,8	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	29,5	g	k.A.
		Proteine :	g	0,7	g	k.A.
		Salz :	g	0,0	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 1831/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.

Verpackungsart : Beutel á 1 kg -- 10 Beutel je Karton
Haltbarkeit : 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.



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

Größe der Produktprobe :

100g

012500



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.