

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 08001

Produkttyp :

Pulver

Artikelbezeichnung :

Zitrone 500



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 : 1,250 kg des Produktes + 2,5L Wasser

Für Sorbet : 1,250 kg des Produktes + 3,6 L Wasser

Oder für ein reichhaltigeres Sorbet :

1,250 kg des Produktes + 800g Vollmilch + 2,35 L Wasser + 300g Zitronensaft + 450g trockenen Weißwein.

Vermengen Sie alles und geben Sie es in den GRANITORE.

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, Dextrose, Glukosesirup, Pflanzenfett (Kokosnuss), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Maltodextrin, Tapiokastärke, Alpha-Dextrine (Ballaststoffen), Verdickungsmittel: Carboxymethylzellulose, Guarkernmehl, Carrageen, Aromen, Zitronensaftpulver (0,2%), Erbsenproteine, natürliches Zitronenaroma, 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. 1,0 %	Brennwert :	KJ 1685,1	KJ	561,7
Fettgehalt :	2,7 %		Kcal 402,7	Kcal	134,2
Asche :	1,0 %	Fett :	g 2,7	g	0,9
Löslichkeit :	gut in kaltem Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 1,4	g	0,5
		Kohlenhydrate :	g 92,3	g	30,8
		Davon Zucker :	g 87,9	g	29,3
		Proteine :	g 0,1	g	0,03
		Salz :	g 0,1	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	





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

Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.

Verpackungsart :	Beutel á 1,250 kg -- 10 Beutel je Karton
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	500g

07.12.2015

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.

