


TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14179	Produkttyp :	Variegato
Artikelbezeichnung :	Quella		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Streichbare Creme mit Haselnuss- und Kakao-Geschmack, welche pur für Konditoreiwaren, zur Speiseeisherstellung und bei Süßwaren allgemein verwendet werden kann.		
Dosierungsanweisung :	Das Produkt ist pur zu verwenden.		
Typ für die Verarbeitung :	Für die korrekte Verwendung des Produktes empfehlen wir die gesamte Dose in die Eiswanne zu füllen und in der Vitrine bei -15°C kalt zu stellen. Nach ca. 3 Stunden hat das Produkt die ideale Konsistenz erreicht. Für eine schnellere Verwendung empfehlen wir die Eiswanne im Schokfroster abzukühlen - bei -40°C für ca. 20-25 Minuten - und dann bei -15°C in die Vitrine zu stellen.		
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, Pflanzenöl (Sonnenblumen, Palm), Haselnusspaste , Kakaopulver, Magermilchpulver , Laktose , Emulgator: Sojalezithin , Milcheiweiß , Aromen. <u>Kann Spuren von Eiern, Mandeln, Walnüssen, Cashewnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesamsamen enthalten.</u>		
Produktfarbe :	braun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	
		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 0,8 %	Brennwert :	KJ 2342,0
Fettgehalt :	36,0 %		Kcal 562,0
Asche :	max. 1,73 %	Fett :	g 36,0
		Davon gesättigte Fettsäuren :	g 6,0
		Kohlenhydrate :	g 53,0
		Davon Zucker :	g 51,0
		Proteine :	g 5,0
		Salz :	g 0,08
			g
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 :	Weißblechdose á 6,0 kg -- 2 Dosen je Karton		





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

Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	200g

06.06.2016

082600



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.

