



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 : 12505

Produkttyp : Pulver

Artikelbezeichnung :

Dia & Light Yoghurt



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

Produktbezeichnung :	Halbfertiges Pulverprodukt mit Süßstoffen für die Herstellung von Speiseeis mit Joghurtgeschmack.
Hinweise :	Halbfertigprodukt ohne Zuckerzusätze: enthält nur natürlichen Zucker. Ein fett- und zuckerarmes Eis: Das fettarme Eis ohne Zuckerzusätze, nach der angegebenen Dosierung hergestellt, enthält 30% weniger Kalorien als vergleichbares herkömmliches Joghurteis.
Warnhinweise :	<i>Ein übermäßiger Verzehr von Eis, das mit Dia&Light Yoghurt nach der angegebenen Dosierung hergestellt wurde, kann eine abführende Wirkung haben!</i>
Dosierungsanweisung :	1,25kg des Produktes + 2,5l Wasser Rühren Sie die Mischung kräftig um, bis sich das Produkt vollständig aufgelöst hat. Wir empfehlen die Verwendung von heißem Wasser (40°C-50°C).
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) :	Süßstoffe: Sorbit, Maltit, Magermilchpulver, Maltodextrin, Pflanzenfasern (Inulin), Molke -Pulver, Joghurt pulver, Milch proteine, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel: Carboxymethylzellulose, Xanthan, Carrageen, Alpha-Dextrin (Pflanzenfasern), Aromen, Antioxidantien: Kalziumlaktat, Süßstoffe: Sucralose. <u>Kann Spuren von Soja, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u>
Produktfarbe :	weiß

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

Feuchtigkeit :	max. 2,0 %
Fettgehalt :	0,5 %
Asche :	max. 2,0 %
Löslichkeit :	gut in warmen Wasser

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Brennwert :		KJ	1184,0	KJ	395,0
		Kcal	283,0	Kcal	94,4
Fett :		g	0,5	g	0,2
Davon gesättigte Fettsäuren :		g	0,3	g	0,1
Kohlenhydrate :		g	22,6	g	7,5
Davon Zucker :		g	13,2	g	4,4
Proteine :		g	8,6	g	2,9
Salz :		g	0,4	g	0,14

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

Gesamtkeimzahl : weniger als 5000 ufc / g



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

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 aus á 1,25 kg -- 10 Beutel je Karton
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	/

142500



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.