



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 :	14241	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Newyo		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste mit Joghurt-Geschmack für die Herstellung von Speiseeis und für die Konditorei.		
Dosierungsanweisung :	50-60 g des Produktes + 1 kg Base Bianca		
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) :	Glukosesirup, Zucker, Wasser, frischer Joghurt , Aromen, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Milchsäure, modifizierte Stärke, Farbstoffe: Titandioxid. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u>		
Produktfarbe :	weiß		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 30 %	KJ	1150,6
Fettgehalt :	0,3 %	Kcal	275,0
Asche :	0,1 %	Fett :	g 0,3
Löslichkeit :	Gut sowohl kalt als auch warm	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,2
PH :	1,8	Kohlenhydrate :	g 61,5
		Davon Zucker :	g 37,1
		Proteine :	g 0,4
		Salz :	g 0,03
			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 :	Eimer á 4,5 kg -- 2 Eimer je Karton		
Haltbarkeit :	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200 g		

018500



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.