

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14477	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Quello		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Streichbare Creme mit Karamellgeschmack, welche pur für Konditoreiwaren, zur Speiseeisherstellung und für Süßwaren allgemein verwendet werden kann.		
Dosierungsanweisung :	Das Produkt ist pur zu verwenden.		
Tipps für die Verarbeitung :	Es wird empfohlen das Produkt direkt in die Eiswanne zu geben und diese bei einer Temperatur von -15°C in die Eisvitrine zu stellen. Nach ca. 3 Stunden hat das Produkt die ideale Konsistenz erreicht. Für eine schnellere Zubereitung kann das Produkt für ca. 20-25 Minuten bei einer Temperatur von -40°C in das Tiefkühlfach und danach bei -15°C in die Eisvitrine gestellt werden. Rühren Sie das Produkt vor jedem Gebrauch mit trockenen und sauberen Geräten um. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen sie eventuelle Produktreste an der Außenseite.		
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) :	Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen. Pflanzenöle (Sonnenblumen, Palm), Zucker, karamellierter Zucker, Vollmilchpulver, Magermilchpulver , Glukosesirup, Maltodextrin, aromatische Karamellzubereitung (Zucker, Glukosesirup, Butter , Sahne) , Kakaobutter, Pflanzenfette (Palm), Emulgator: Sojalezithin , natürliche Aromen. <u>Kann Spuren von Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u>		
Produktfarbe :	Hellbraun		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g Produkt	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 0,9 %	Brennwert :	KJ 2524,0
Fettgehalt :	43,0 %		Kcal 607,0
Asche :	max. 1,17 %	Fett :	g 43,0
Löslichkeit :	Das Produkt wird pur verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 9,1
		Kohlenhydrate :	g 50,0
		Davon Zucker :	g 45,0
		Proteine :	g 4,9
		Salz :	g 0,15
			g
			g
			g
			g
			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	





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

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 kg -- 2 Dosen je Karton

Haltbarkeit : 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

Größe der Produktprobe : 200 g

12.08.2016

097600



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.

