



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 : 02583

Produkttyp : Pulver

Artikelbezeichnung :

Base Alba



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

| | |
|---|--|
| Produktbezeichnung : | Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis. |
| Dosierungsanweisung : | 200g des Produktes + 200g Zucker + 1L Milch. Warme oder kalte Zubereitung! |
| 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) : | Maltodextrin, pflanzliche Fette (Kokosfett, Palmkernfett, Palmfett), Magermilchpulver, Ballaststoffe, Dextrose, Glukosesiurp, Emulgatoren: E472a, E472b, E471, E477, Laktose , Milch proteine, Verdickungsmittel: Carboxymethylzellulose, Hydroxypropylmethylzellulose, Carrageen, Sojamehl , Salz. <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. 2,0 % | Brennwert : | KJ 1960,0 | KJ | k.A. |
| Fettgehalt : | 22,6 % | | Kcal 468,6 | Kcal | k.A. |
| Asche : | max. 2,0 % | Fett : | g 22,6 | g | k.A. |
| Löslichkeit : | gut in Milch | Davon gesättigte Fettsäuren : | g 19,7 | g | k.A. |
| | | Kohlenhydrate : | g 53,1 | g | k.A. |
| | | Davon Zucker : | g 29,8 | g | k.A. |
| | | Proteine : | g 6,8 | g | k.A. |
| | | Salz : | g 0,95 | 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 : | Beutel á 2 kg -- 8 Beutel je Karton |
| Haltbarkeit : | 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung. |
| Größe der Produktprobe : | 200g |

008500



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.