

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	13155	Produkttyp	Pulver
Produktname	MEC Gauffres		

**PRODUKT IST NUR FÜR INDUSTRIE UND GEWERBE BESTIMMT.
DER VERKAUF FÜR DIREKTVERBRAUCH IST NICHT GESTATTET.**

- **PRODUKT** Halbfertigprodukt in Pulverform zur Herstellung von Gauffres (muss auf speziellen Platten gebacken werden)

- **DOSIERUNG:** **1 kg Pulver +800g Wasser + 200g geschmolzene Butter**
- **ZUBEREITUNG** *Das Produkt in das lauwarmer Wasser zugeben und mit dem Mixer rühren, um Krümel zu vermeiden. Die flüssige Butter reingießen und für ein paar Sekunden umrühren. Auf dem Waffeleisen backen.*

- **ANWEISUNGEN:** Vor Gebrauch das Produkt mit sauberen und trockenen Geräten umrühren. Nach Gebrauch die Verpackung wieder schließen und eventuelle Produktreste an der Außenseite entfernen.
Kühl und trocken aufbewahren!

- **ZUTATEN :** Weichweizenmehl, Zucker, Magermilchpulver, Sahnepulver, Eigelbpulver, Natriumbicarbonat, saures Natriumpyrophosphat, Eiweißpulver, Aromen,

- **ALLERGENE :** **Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, in dem Soja, Milch, Ei, Getreide und Schalenfrüchte verwendet werden.**
(RL 2003/89/EC und 2007/68/EC zur Änderung des Anhang III der RL 2000/13/EC)
- **FARBE:** Gelb

CHEMISCHE/PHYSISCHE DATEN	NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte) FÜR 100 g DES PRODUKTES :
<ul style="list-style-type: none"> • FEUCHTIGKEIT : max 9,5 % • FETTGEHALT : 5,2 % • PH : 7+ / - 0,5 in Wasserlösung zu 10 % • ASCHE : 2 % • LÖSLICHKEIT : gut kalt 	<ul style="list-style-type: none"> • ENERGIEWERT kcal 395,0 kJ 1636,7 • KOHLENHYDRATE g 72,4 • Davon Zucker: g 25,6 • PROTEINE g 12,3 • FETT g 6,2 • Davon gesättigte Fettsäuren: g 3,2 • SALZ g 2,0

MIKROBIOLOGISCHE DATEN	
• GESAMTKEIMZAHL	Weniger als 5000 ufc / g
• SCHIMMEL	Weniger als 100 ufc / g
• HEFE	Weniger als 100 ufc / g
• ENTERO BAKTERIEN	Weniger als 100 ufc / g
• STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Weniger als 20 ufc / g
• SALMONELLEN	keine in 25 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

GEHALT AN SCHWERMETALLEN

As mg/kg < 0,01	Pb mg/kg 0,015	Hg mg/kg < 0,02
Cd mg/kg 0,0027	Cu mg/kg 0,88	Zn mg/kg 2,51

- VERPACKUNGSART
- HALTBARKEIT

Beutel in doppelter Alufolie à 1 kg -- 8 pro Karton

18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

