

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 02482

Produkttyp :

Pulver

Artikelbezeichnung :

Base G Frutte



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

Produktbezeichnung :	Halbfertiges Pulverprodukt mit Süßstoffen für die Herstellung von Speiseeis. Halbfertigprodukt ohne Zuckerzusätze: enthält nur natürlichen Zucker.
Warnhinweise :	Ein übermäßiger Verzehr von Eis das mit Base G Frutte – unter Beachtung der angegebenen Dosierung – hergestellt wurde, kann eine abführende Wirkung haben.
Dosierungsanweisung :	Saftige Früchte : 1,050 kg (1 Beutel) des Produktes + 2 kg Frucht + 1 L Wasser Zitrone : 1,050 kg (1 Beutel) des Produktes + 1 kg Zitronensaft + 2 L Wasser Orange : 1,050 kg (1 Beutel) des Produktes + 2,55 kg Orangensaft + 0,450 L Wasser Rühren Sie kräftig mit einem Schneebesen um, bis sich das Produkt vollständig aufgelöst hat. Es wird empfohlen heißes Wasser (40°C-50°C) zu verwenden.
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: Maltit, Erythrit, Sorbit, Maltodextrin, Ballaststoffe (Inulin), Erbsen-Eiweiß, Verdickungsmittel: Tarakernmehl, Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Süßstoffe (0,01%): Steviolglycoside aus Stevia gewonnen. <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. 2,4 %	Brennwert :	KJ	1118,0
Fettgehalt :	0,05 %		Kcal	267,0
Asche :	max. 0,2 %	Fett :	g	0,0
Löslichkeit :	warm gut löslich	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,0
		Kohlenhydrate :	g	35,6
		Davon Zucker :	g	1,5
		Proteine :	g	1,6
		Salz :	g	0,0

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

Gesamtkeimzahl :	weniger als 5000	ufc / g
Schimmelpilze :	weniger als 100	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

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 1,050 kg -- 12 Beutel je Karton
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

17.12.2015

307500



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.

