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

The Genuine Company

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 : 14011 A **Produkttyp :** Paste

senza glutine / gluten free

Artikelbezeichnung : **Haselnuss Stabilizzata Principe**

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

Produktbezeichnung : Halbfertige Paste zur Zubereitung von Speiseeis und Konditoreiwaren.

Dosierungsanweisung : 90g Produkt + 1kg weiße Grundmasse

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) : **Haselnusspaste** (94,5%), Pflanzenfette (Palm). ***Kann Spuren von Sojabohnen, Milch, Eiern, Mandeln, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesamsamen enthalten.***

Produktfarbe : hellbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

Feuchtigkeit :	max. 2,0 %
Fettgehalt :	64,4 %
Asche :	max. 1,0 %
Löslichkeit :	gut in kalter Milch, warm löst es sich komplett auf

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g Produkt		Je 100 g Eis
Brennwert :	**KJ**	**2820,4**	**KJ**
	Kcal	**674,1**	**Kcal**
Fett :	**g**	**64,4**	**g**
Davon gesättigte Fettsäuren :	**g**	**5,0**	**g**
Kohlenhydrate :	**g**	**6,0**	**g**
Davon Zucker :	**g**	**4,1**	**g**
Proteine :	**g**	**13,7**	**g**
Salz :	**g**	**0,0**	**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
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 4,0 kg -- 2 Eimer je Karton

Haltbarkeit : 36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

Größe der Produktprobe : 200g

18.07.2016 166600

I ♥ Gelato

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.

LABORATORIO ANALISI OPTIMA SRL MEC 3 S. CLEMENTE - ITALY CONTROLLO QUALITÀ