



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 KONFITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 16070

Produkttyp :

Streusel

Artikelbezeichnung :

Granella Mix 2000



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

Produktbezeichnung :	Pralinierte Nussstreusel zur Dekoration von Speiseeis und Konditoreiwaren.
Dosierungsanweisung :	Das Produkt ist pur 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) :	Zucker, Erdnüsse, Haselnüsse. <u>Kann Spuren von Mandeln, Walnüssen, Cashewnüssen, Pecanüssen, Paranüssen, Pistazien und Macadamianüssen enthalten.</u>
Produktfarbe :	hellbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 3,0 %	Brennwert :	KJ 2205,0	KJ
Fettgehalt :	31,0 %		Kcal 529,0	Kcal
Asche :	max. 1,3 %	Fett :	g 31,0	g
Löslichkeit :	Das Produkt wird pur verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 10,0	g
		Kohlenhydrate :	g 46,0	g
		Davon Zucker :	g 46,0	g
		Proteine :	g 12,0	g
		Salz :	g 0,0	g

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

Gesamtkeimzahl :	weniger als 5000	ufc / g
Schimmelpilze :	weniger als 500	ufc / g
Hefe :	weniger als 500	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 1831/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.

Verpackungsart :	Beutel á 1 kg -- 6 Beutel je Karton	Das Produkt wird in Schutzatmosphäre verpackt.
Haltbarkeit :	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.	
Größe der Produktprobe :	50 g	

07.04.2016

092500



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produktrezepteuren 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.

