

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 14335		Produkttyp : Variegato			
Artikelbezeichnung : Mecraph Variegato					
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.					
Produktbezeichnung :		Halbfertige Paste dem Geschmack von Mandeln und Kokosnuss zum Marmorieren von Speiseeis und zum Füllen von Halbgefrorenem und Torten in der Konditorei.			
Dosierungsanweisung :		Nach Belieben			
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, Sonnenblumenkernöl, Kokosraspeln, Molke -Pulver, Mager milch pulver, Mandel streusel, Waffel (Weizen mehl, pflanzliches Öl (Palm), Emulgatoren: Sojalecithin , jodiertes Speisesalz, Backtriebmittel: E500), pflanzliche Fette (Kokos), Kakaobutter, Haselnuss paste, Emulgatoren: Sojalecithin , Glukosesirup, Aromen, Milch proteine. <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. 5,0 %		Brennwert : KJ 2496,7		KJ k.A.	
Fettgehalt : 43,4 %		Kcal 645,2		Kcal k.A.	
Asche : max. 4,0 %		Fett : g 43,4		g k.A.	
		Davon gesättigte Fettsäuren : g 11,1		g k.A.	
		Kohlenhydrate : g 48,3		g k.A.	
		Davon Zucker : g 45,5		g k.A.	
		Proteine : g 5,1		g k.A.	
		Salz : g 0,14		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.					



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

Verpackungsart :	Weißblechdosen á 5,5 kg -- 2 Dosen je Karton
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	200 g

077500



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.