



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

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	18064	Produkttyp :	Variegato		
Artikelbezeichnung :	Fiordialbicocca				
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.					
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem 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) :	Gefrorene Aprikosen (44,5%), Zucker, Glukosesirup, Wasser, konzentrierter Aprikosensaft (5,4%), Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Diphosphatdinatrium, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Konservierungsstoffe : Kalumsorbat, Farbstoffe: Paprikaextrakt, Curcurmin, Aromen. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u>				
Produktfarbe :	orange				
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 24,5 %	Brennwert :	KJ 1129,9	KJ	k.A.
Fettgehalt :	0,0 %		Kcal 270,1	Kcal	k.A.
Asche :	max. 0,5 %	Fett :	g 0,0	g	k.A.
Löslichkeit :	Das Produkt wird pur verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0	g	k.A.
PH :	3 +/- 0,2	Kohlenhydrate :	g 67,0	g	k.A.
		Davon Zucker :	g 56,7	g	k.A.
		Proteine :	g 0,1	g	k.A.
		Salz :	g 0,01	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 1831/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.					
Verpackungsart :	Dose á 2,5 kg -- 2 Dosen je Karton				
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.				
Größe der Produktprobe :	200 g				

