



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 :	18054	Produkttyp :	Paste		
Artikelbezeichnung :	<b>Mango Alfonso</b>				
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>					
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.				
Dosierungsanweisung :	100g des Produktes + 1L Wasser + 300g Zucker + 50g Supergelmix <b>Oder 65g des Produktes + 1kg Base Frutta</b> Wir empfehlen die Zugabe von 3-5g Softin.				
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) :	Glukosesirup, Zucker, Wasser, Mangosaftkonzentrat (8%), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Apfelsäure, gefrorenes Mangopüree (4%), Aromen, Farbstoffe: Curcumin, Paprikaextrakt, natürliche Aromen, Verdickungsmittel: Pektin. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b>				
Produktfarbe :	orangegelb				
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 29,4 %	Brennwert :	KJ 1150,4	KJ	k.A.
Fettgehalt :	0,0 %		Kcal 275,0	Kcal	k.A.
Asche :	max. 0,6 %	Fett :	g 0,0	g	k.A.
Löslichkeit :	gut in Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0	g	k.A.
PH :	2,5 +/- 0,2	Kohlenhydrate :	g 66,0	g	k.A.
		Davon Zucker :	g 47,4	g	k.A.
		Proteine :	g 0,0	g	k.A.
		Salz :	g 0,02	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				
<b>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</b>					
Verpackungsart :	Eimer á 2,5 kg -- 2 Eimer je Karton				
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.				
Größe der Produktprobe :	200g				

