



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 : 14056

Produkttyp : Paste

Artikelbezeichnung :

**Vanille Premium**



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

**Produktbezeichnung :** Halbfertigprodukt in Pastenform mit Vanillegeschmack für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.

**Dosierungsanweisung :** 15-20 g des Produktes + 1 kg Base Bianca

**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.

**Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :** Zucker, Glukosesirup, gezuckerte Kondensmilch, Wasser, Aromen, natürliche Aromen, Salz, Vanillemark, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Diphosphatdinatrium, Farbstoffe: Paprikaextrakt, Extrakt der Bourbonvanille (0,1%).

***Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.***

**Produktfarbe :** mattgelb

### CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

### NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
<b>Feuchtigkeit :</b>	max. 30 %	<b>Brennwert :</b>	KJ 1158,1	KJ	k.A.
<b>Fettgehalt :</b>	1,8 %		Kcal 276,8	Kcal	k.A.
<b>Asche :</b>	max. 1 %	<b>Fett :</b>	g 1,8	g	k.A.
<b>Löslichkeit :</b>	gut in kalter Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,9	g	k.A.
	oder kaltem Wasser	<b>Kohlenhydrate :</b>	g 62,9	g	k.A.
<b>PH :</b>	5,7 +/- 0,2	Davon Zucker :	g 48,1	g	k.A.
		<b>Proteine :</b>	g 1,7	g	k.A.
		<b>Salz :</b>	g 0,97	g	k.A.

### MIKROBIOLOGISCHE DATEN

<b>Gesamtkeimzahl :</b>	weniger als 5000	ufc / g
<b>Schimmelpilze :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Hefe :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Enterobakterien :</b>	weniger als 100	ufc / g
<b>Staphylococcus Aureus :</b>	weniger als 20	ufc / g
<b>Salmonellen :</b>	keine in 25 g	

**Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1831/2003 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.**

**Verpackungsart :** Weißblechdose á 4,5 kg -- 2 Dosen je Karton

**Haltbarkeit :** 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

**Größe der Produktprobe :** 100 g

