



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 :	14318	Produkttyp :	Variegato	
Artikelbezeichnung :	<b>Mecrock Plus</b>			
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>				
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis und zum Überziehen von Halbgefrorenem und Torten.			
Dosierungsanweisung :	Nach Belieben, pur			
Gebrauchshinweise :	<p>Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite.</p> <p>Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.</p>			
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	<p>Zucker, Sonnenblumenkernöl, <b>Haselnussstreusel</b>, <b>Haselnusspaste</b>, <b>Magermilchpulver</b>, Kakaopulver, Waffeln ( <b>Weizenmehl</b>, pflanzliche Öle (Palmöl), karamellisierter Zuckersirup ( Zucker, Glukosesirup), <b>Eigelbpulver</b>, Backtriebmittel : E500, jodiertes Speisesalz, Zucker, natürliche Aromen), Emulgatoren: <b>Sojalecithin</b>, Aromen.</p> <p><b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b></p>			
Produktfarbe :	braun			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)		
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 2 %	Brennwert :	KJ 2485,0	KJ k.A.
Fettgehalt :	40,2 %		Kcal 594,0	Kcal k.A.
Asche :	Max 1 %	Fett :	g 40,2	g k.A.
		Davon gesättigte Fettsäuren :	g 3,9	g k.A.
		Kohlenhydrate :	g 50,9	g k.A.
		Davon Zucker :	g 45,0	g k.A.
		Proteine :	g 5,7	g k.A.
		Salz :	g 0,12	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 :	Weißblechdose á 5 kg -- 2 Dosen je Karton			
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.			
Größe der Produktprobe :	200 g			





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

