



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 : | 14606 | Produkttyp : | Paste | | | |
|--|---|-------------------------------------|---|------|------|------|
| Artikelbezeichnung : | Apriti Sesamo Kuvertüre | |  | | | |
| DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT. | | | | | | |
| Produktbezeichnung : | Halbfertige Paste mit Sesam zum Marmorieren von handwerklichem Speiseeis und zum Füllen von Halbgefrorenem und Torten in der Konditorei. | | | | | |
| Dosierungsanweisung : | Nach Belieben. | | | | | |
| 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>pflanzliche Fette (Kokosfett, Palmfett), Sesamkrokant (Zucker, Sesam (11,4%)), Zucker, Kakaopaste, Kakaopulver, Molkepulver, Emulgatoren: Sojalecithin, Aromen.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p> | | | | | |
| Produktfarbe : | dunkelbraun | | | | | |
| CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN | | NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte) | | | | |
| | | Je 100 g des Produktes | Je 100 g Eis | | | |
| Feuchtigkeit : | max. 1,0 % | KJ | 2599,4 | KJ | k.A. | |
| Fettgehalt : | 46,7 % | Kcal | 621,3 | Kcal | k.A. | |
| Asche : | max. 2,0 % | Fett : | g | 46,7 | g | k.A. |
| Löslichkeit : | Gut warm (im Wasserbad) | Davon gesättigte Fettsäuren : | g | 33,0 | g | k.A. |
| PH : | 4,4 +/- 0,2 | Kohlenhydrate : | g | 41,1 | g | k.A. |
| | | Davon Zucker : | g | 19,2 | g | k.A. |
| | | Proteine : | g | 6,7 | 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 | | | | | |
| Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln. | | | | | | |
| Verpackungsart : | Dose á 4,0kg -- 2 Dosen je Karton | | | | | |
| Haltbarkeit : | 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung. | | | | | |
| Größe der Produktprobe : | 80 g | | | | | |

