




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 :	14119	Produkttyp :	Paste			
Artikelbezeichnung :	<b>Vanille Aromapaste II</b>					
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>						
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform mit Vanillegeschmack für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.					
Dosierungsanweisung :	20-30g des Produktes + 1kg 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. Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.					
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :	Zucker, Glukosesirup, Wasser, Aromen, Salz, Verdickungsmittel: Pektin, Agar-Agar, Diphosphatdinatrium, Vanillemark, Farbstoffe: paprikaextrakt, natürliche Aromen. <b><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></b>					
Produktfarbe :	mattgelb					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis			
Feuchtigkeit :	max. 30 %	KJ	1191,5	KJ	k.A.	
Fettgehalt :	0 %	Kcal	284,8	Kcal	k.A.	
Asche :	0,5 %	Fett :	g	0,0	g	k.A.
Löslichkeit :	Gut kalt in Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,0	g	k.A.
PH :	5,9 +/- 0,2	Kohlenhydrate :	g	68,7	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	51,2	g	k.A.
		Proteine :	g	0,0	g	k.A.
		Salz :	g	0,97	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><i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i></b>						
Verpackungsart :	Eimer á 4,5 kg -- 2 Eimer je Karton					
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.					
Größe der Produktprobe :	100 g					

