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

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 24013 **Produkttyp :** Topping

Artikelbezeichnung : **Amarena Topping**

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

Produktbezeichnung :	Fertigprodukt in Pastenform zum Marmorieren in der Eisherstellung und der Konditorei.
Dosierungsanweisung :	Nach Belieben
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, konzentrierter Sauerkirschsaft (4%), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aromen, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Diphosphatdinatrium, Farbstoffe: Karamell (E150c), Anthocyane, Algenextrakt. ***Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.***
Produktfarbe :	violett/fuchsia

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	
Feuchtigkeit :	max. 30 %
Fettgehalt :	0 %
Asche :	max. 0,2 %
Löslichkeit :	Das Produkt wird pur verwendet.
PH :	2,5 +/- 0,2

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Brennwert :	**KJ**	**1168,7**	**KJ**	**k.A.**
	Kcal	**279,3**	**Kcal**	**k.A.**
Fett :	**g**	**0,0**	**g**	**k.A.**
Davon gesättigte Fettsäuren :	**g**	**0,0**	**g**	**k.A.**
Kohlenhydrate :	**g**	**69,0**	**g**	**k.A.**
Davon Zucker :	**g**	**54,0**	**g**	**k.A.**
Proteine :	**g**	**0,0**	**g**	**k.A.**
Salz :	**g**	**0,03**	**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 :	Plastikflasche á 1 kg -- 6 Flaschen je Karton
Haltbarkeit :	30 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	100g