



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 :	08112	Produkttyp :	Pulver			
Artikelbezeichnung :	Mango Alfonso 500 C.P.					
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.						
Produktbezeichnung :	Halbfertiges Pulver für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis mit Mangogesmack.					
Dosierungsanweisung :	1,25kg des Produktes + 2,5L Wasser. Kalte Zubereitung!					
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, Ballaststoffe, Glukosesirup, getrocknete Mangostücke (4%), Dextrose, Maltodextrin, pflanzliche Fette (Palmfett), Alpha-Dextrin (pflanzliche Ballaststoffe), Tapiokastärke, Verdickungsmittel: Carboxymethylzellulose, Tarakernmehl, Guarkernmehl, Carrageen, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Apfelsäure, Aromen, Farbstoffe: Curcumin, Carotine (Soja), Erbsenproteine.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p>					
Produktfarbe :	orange					
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
Feuchtigkeit :	max. 2,0 %	Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
Fettgehalt :	2,8 %	Brennwert :	KJ	1632,1	KJ	544,0
Asche :	max. 3,0 %		Kcal	390,1	Kcal	130,0
Löslichkeit :	gut in Wasser, aufgenommen die Stückchen	Fett :	g	2,8	g	0,9
		Davon gesättigte Fettsäuren :	g	1,4	g	0,5
		Kohlenhydrate :	g	86,0	g	28,7
		Davon Zucker :	g	73,5	g	24,5
		Proteine :	g	0,2	g	0,1
		Salz :	g	0,08	g	0,0
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 :	Beutel á 1,25 kg -- 10 Beutel je Karton					
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.					

