




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 :	14220	Produkttyp :	Paste		
Artikelbezeichnung :	<b>Mister Nico Paste</b>				
<b>DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.</b>					
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform für die Konditorei und für die Herstellung handwerklich hergestelltem Mister Nico-Eis zu Marmorieren mit Mister Nico Variegato und anzureichern mit Mister Nico Streuseln.				
Dosierungsanweisung :	100g des Produktes + 1 Kg Base Bianca				
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) :	<b>Erdnusspaste, pflanzliche Fette (Palmfett), Salz</b> <u><b>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</b></u>				
Produktfarbe :	erdnussbraun				
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 10 %	<b>Brennwert :</b>	KJ 2629,2	KJ	k.A.
Fettgehalt :	50,5 %		Kcal 628,4	Kcal	k.A.
Asche :	max. 5 %	<b>Fett :</b>	g 50,5	g	k.A.
Löslichkeit :	Gut warm oder kalt bei ständigem Umrühren	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 9,4	g	k.A.
		<b>Kohlenhydrate :</b>	g 15,2	g	k.A.
		Davon Zucker :	g 3,8	g	k.A.
		<b>Proteine :</b>	g 24,3	g	k.A.
		<b>Salz :</b>	g 1,7	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 :	Eimer á 4 kg -- 2 Eimer je Karton				
Haltbarkeit :	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.				
Größe der Produktprobe :	200g				

