




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 :	14008	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Bubbly		
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.		
Dosierungsanweisung :	40-50g 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, modifizierte Stärke, Aromen, Farbstoffe: Rote Beete, Paprikaextrakt. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u>		
Produktfarbe :	Intensives lila		
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	Je 100 g Eis
Feuchtigkeit :	max. 30 %	KJ	1251,4
Fettgehalt :	0 %	Kcal	299,1
Asche :	0 %	Fett :	g 4,6
Löslichkeit :	gut in kalter Milch oder kaltem Wasser	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 2,7
PH :	5 +/- 0,3	Kohlenhydrate :	g 61,6
		Davon Zucker :	g 43,9
		Proteine :	g 2,8
		Salz :	g 0,8
			KJ k.A.
			Kcal k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			g k.A.
			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 :	Eimer á 5,0 kg -- 2 Eimer je Karton		
Haltbarkeit :	36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.		
Größe der Produktprobe :	200g		

