

TECHNISCHE DATEN

| Artikelnummer : | 14477 | Produkttyp : | Paste | | |
|--|---|---|------------|--------------|------|
| Artikelbezeichnung : | Quello |  | | | |
| DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT. | | | | | |
| Produktbezeichnung : | Streichbare Creme mit dem Geschmack von Karamell, die pur genossen werden kann und in der Konditorei, der Eisherstellung und bei Süßwaren im Allgemeinen verwendet werden kann. | | | | |
| Dosierungsanweisung : | Nach Belieben | | | | |
| Tipps für die Verarbeitung : | Für die korrekte Verwendung des Produktes empfehlen wir die gesamte Dose in die Eiswanne zu füllen und in der Vitrine bei -15°C kalt zu stellen. Nach ca. 3 Stunden hat das Produkt die ideale Konsistenz erhalten. Für eine schnellere Verwendung empfehlen wir die Eiswanne im Schokfroster abzukühlen - bei -40°C für ca. 20-25 Minuten - und dann bei -15°C in die Vitrine zu stellen. Rühren Sie das Produkt vor jedem gebrauch mit trockenen und sauberen Geräten um. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen sie eventuelle Produktreste an der Außenseite. | | | | |
| 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>Pflanzliche Öle (Sonnenblumenöl, Palmöl), Zucker, karamellierter Zucker, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Glukosesirup, Maltodextrin, mit Butter und Sahne aromatisiertes Karamell (Glukosesirup, Zucker, Sahne, Butter), Kakaobutter, pflanzliche Fette (Palmfett), Emulgatoren: Sojalecithin, natürliche Aromen.</p> <p><u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u></p> | | | | |
| Produktfarbe : | Hellbraun | | | | |
| CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN | | NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte) | | | |
| | | Je 100 g des Produktes | | Je 100 g Eis | |
| Feuchtigkeit : | max. 1 % | Brennwert : | KJ 2563,2 | KJ | k.A. |
| Fettgehalt : | 43,9 % | | Kcal 612,6 | Kcal | k.A. |
| Asche : | max. 2 % | Fett : | g 43,9 | g | k.A. |
| Löslichkeit : | Das Produkt wird unverdünnt verwendet. | Davon gesättigte Fettsäuren : | g 9,5 | g | k.A. |
| PH : | / | Kohlenhydrate : | g 51,2 | g | k.A. |
| | | Davon Zucker : | g 56,7 | g | k.A. |
| | | Proteine : | g 3,2 | g | k.A. |
| | | Salz : | g 0,1 | 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 | | | |



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

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| 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 : | Weißblechdose á 6 kg -- 2 Dosen je Karton |
| Haltbarkeit : | 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung. |
| Größe der Produktprobe : | 200 g |

