

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer :	14173	Produkttyp :	Paste
Artikelbezeichnung :	Di Fiore in Fiore Paste		
			

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

Produktbezeichnung :	Halbfertigprodukt in Pastenform mit dem Geschmack von Honig für die Herstellung von handwerklich hergestellten Speiseeis und für die Konditorei.
Dosierungsanweisung :	50g des Produktes + 1kg Base Bianca. Kalte Zubereitung!
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, Wasser, Glukosesirup, Honig, Ballaststoffe, Aromen, Farbstoffe: Carotine (Soja), Karamell (E150c), Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Dinatriumdiphosphat, Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u>
Produktfarbe :	Dunkelgelb

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN	NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)					
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis		
Feuchtigkeit :	max. 29 %	Brennwert :	KJ	1166,7	KJ	k.A.
Fettgehalt :	0 %		Kcal	278,9	Kcal	k.A.
Asche :	Max 0,2 %	Fett :	g	0,0	g	k.A.
Löslichkeit:	Gut kalt	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	0,0	g	k.A.
PH :	5,5 +/- 0,5	Kohlenhydrate :	g	67,7	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	46,8	g	k.A.
		Proteine :	g	0,1	g	k.A.
		Salz :	g	0,0	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 :	Plastikeimer á 2,5 kg; Im Kit Di Fiore in Fiore (Art. 14176) enthalten : 1 Eimer Di Fiore in Fiore Variegato á 4,5kg (Art. 14174) + 1 Eimer Di Fiore in Fiore Paste á 2,5kg (Art. 14173) + 2 Beutel Di Fiore in Fiore Streusel á 0,5 kg (Art. 16077)
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.



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

Größe der Produktprobe : 100 g

