

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 14343

Produkttyp :

Variegato

Artikelbezeichnung :

Limetta Variegato



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

Produktbezeichnung :	Halbfertige Paste mit Limetten-Geschmack zum Marmorieren von Speiseeis und zum Füllen von Halbgefrorenem und Torten in der Konditorei.
Dosierungsanweisung :	Nach Belieben
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) :	Glukosesirup, Zucker, Wasser, Zitronat (Zitronenschalen, Glukose-Fruktose-Sirup, Saccharose, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Maltodextrin, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Pektin, Diphosphatdinatrium, Farbstoffe: Curcumin, natürliche Limettenaromen, natürliche Aromen, Antioxidantien: Ascorbinsäure. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u>
Produktfarbe :	grün

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 30 %	Brennwert :	KJ 1178,6	KJ	k.A.
Fettgehalt :	0 %		Kcal 281,7	Kcal	k.A.
Asche :	max. 0,2 %	Fett :	g 0,0	g	k.A.
Löslichkeit :	Das Produkt wird unverdünnt verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,0	g	k.A.
PH :	4,8 +/- 0,2	Kohlenhydrate :	g 70,1	g	k.A.
		Davon Zucker :	g 42,9	g	k.A.
		Proteine :	g 0,0	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.



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterezepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.



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

Verpackungsart :

Flasche á 1,5 kg -- 6 Flaschen je Karton

Im Kit Limetta (Art. 14339) enthalten:

8 Gläser Limetta Paste (Art. 14341)

+ 8 Beutel Limetta Base (Art. 08044)

+ 1 Flasche Limetta Variegato á 1,5 kg (Art. 14343)

Haltbarkeit :

24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

Größe der Produktprobe :

200g

012500



Dieses technische Datenblatt ist so lange gültig, wie die Zutatenliste mit der auf der Produktverpackung übereinstimmt. Die Produkterezepturen können sich mit der Zeit verändern, um die stetige Verbesserung des Produktes von Seiten dieses Unternehmens zu gewährleisten. Die Zuständigkeit für die Kontrolle des Datenblattes und des Etikettes auf Übereinstimmung liegt beim Endverbraucher der Produkte.