

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 08083		Produkttyp : Pulver			
Artikelbezeichnung : MEC Mont					
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.					
Produktbezeichnung :		Halbfertiges Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis. Ideal um das Volumen des Eis zu erhöhen und zur Herstellung von Eis in der Wanne mit „bergiger“ Struktur. Sein Einsatz macht das Eis cremiger und zögert das Tropfen hinaus.			
Dosierungsanweisung :		20-30g des Produktes + 1Kg Base Bianca. Warme Zubereitung bei +85°C!			
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) :		Dextrose, Milch proteine, Glukosesirup, pflanzliche Fette (Palme, Palmkern), Emulgatoren: E472b, E477, E472, E471, Mager milch pulver, Soja mehl, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Carrageen. <u>Kann Spuren von Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u>			
Produktfarbe :		weiß			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit : max. 3,0 %		Brennwert : KJ 2091,0		KJ k.A.	
Fettgehalt : 23,4 %		Kcal 500,0		Kcal k.A.	
Asche : max. 4,0 %		Fett : g 23,4		g k.A.	
Löslichkeit : gut warm		Davon gesättigte Fettsäuren : g 22,3		g k.A.	
		Kohlenhydrate : g 46,7		g k.A.	
		Davon Zucker : g 27,0		g k.A.	
		Proteine : g 25,0		g k.A.	
		Salz : g 0,5		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 1831/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.					
Verpackungsart :		Beutel á 1,5 kg -- 4 Beutel je Karton			
Haltbarkeit :		24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.			
Größe der Produktprobe :		100g			

141500



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.