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

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 14028 **Produkttyp :** Kuvertüre

Artikelbezeichnung : **Kuvertüre Straciatella**

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

Produktbezeichnung : Halbfertige Paste mit Zartbitterschokoladengeschmack und Krokanteffekt zur Marmorierung von Speiseeis und zur Füllung von Halbgefrorenem und Konditoreitorten.

Dosierungsanweisung : Das Produkt ist pur zu verwenden.

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) : Pflanzenfette (Kokosnuss, Palmkern), Zucker, Kakaopaste, Kakaopulver, Emulgatoren: **Sojabohnenlecithin**, Aromen.

Kann Spuren von Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesamsamen enthalten.

Produktfarbe : dunkelbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

Feuchtigkeit :	max. 1,0 %
Fettgehalt :	55,1 %
Asche :	max. 2,0 %
Löslichkeit :	Das Produkt wird pur verwendet.

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

	Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis
Brennwert :	**KJ**	**2779,4**	**KJ**
	Kcal	**664,3**	**Kcal**
Fett :	**g**	**55,1**	**g**
Davon gesättigte Fettsäuren :	**g**	**46,5**	**g**
Kohlenhydrate :	**g**	**34,7**	**g**
Davon Zucker :	**g**	**27,7**	**g**
Proteine :	**g**	**4,3**	**g**
Salz :	**g**	**0,02**	**g**

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

Gesamtkeimzahl :	weniger als 20000	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 : Weißblechdose á 5,5 kg -- 2 Dosen je Karton

Haltbarkeit : 24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

Größe der Produktprobe : 100 g

09.11.2015 015600

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.