

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CODICE:** 14219 **TIPO PRODOTTO:** VARIEGATO

**Nome:** VARIEGATO MAMA QUE BUENA

### PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria. Pasta al gusto di nocciola, cacao e wafer.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	Tal quale
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	zucchero, oli vegetali (girasole, palma), pasta di NOCCIOLE, cacao in polvere, LATTE magro in polvere, wafer (farina di FRUMENTO, sciroppo di zucchero caramellato, tuorlo d'UOVO in polvere, olio vegetale (palma), zucchero, PANNA in polvere, agente lievitante (E500), sale, aromi naturali), LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), proteine del LATTE, aromi.  PUÒ CONTENERE: MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Marrone

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 2.306
	ENERGIA kcal 553
	GRASSI g 35,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 5,10
	CARBOIDRATI g 53,00
	DI CUI ZUCCHERI g 49,00
	PROTEINE g 5,10
	SALE g 0,10

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE


<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g

**Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Latta da 5kg; 2 per cartone
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra
<b>Peso del campione</b>	200 g

03691421900

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 14221		Produkttyp : Paste			
Artikelbezeichnung :		Mama Que Buena Paste			
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.					
Produktbezeichnung :		Halbfertige Paste mit dem Geschmack von Haselnüssen für die Herstellung von Speiseeis und für die Konditorei.			
Dosierungsanweisung :		100g des Produktes + 1 kg Base Bianca			
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) :		Haselnusspaste, Aromen. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u>			
Produktfarbe :		Dunkelbraun			
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 5,0 %	Brennwert :	KJ 2800,0	KJ	k.A.
Fettgehalt :	51,5 %		Kcal 669,3	Kcal	k.A.
Asche :	max. 1,5 %	Fett :	g 63,4	g	k.A.
Löslichkeit :	Gut kalt in Milch	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 4,2	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g 6,3	g	k.A.
		Davon Zucker :	g 4,1	g	k.A.
		Proteine :	g 13,8	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 :		Eimer á 4,0 kg; Im Kit Mama Que Buena (Art. 14434) : 1 Eimer Mama Que Buena Paste á 4 kg (Art. 14221) + 1 Dose Mama Que Buena Variegato á 5 kg (Art. 14219)			
Haltbarkeit :		24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.			
Größe der Produktprobe :		200 g			

009500



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.