



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktnam: Karamel - Topping

Artikelnummer alt: 111

Artikelnummer neu: 10111

Bezeichnung des Lebensmittels: Karamell-Dessertsauce

Aussehen: cognacbraune, klare, viskose Dessertsauce

Geruch/Geschmack: süß, kräftig karamellig sahnig

Anwendungsbereich: Zur Dekoration von Speiseeis, Desserts, Süßspeisen, feinen Cremes und Sahne. Auch zur Zubereitung von Milchmixgetränken und Kaffee-Variationen sehr zu empfehlen!

Zutaten: Glucosesirup, Invertzuckersirup, Karamellzuckersirup, Aroma.

Mikrobiologische Parameter:
aerobe mesophile Keimzahl bei 30°C in KBE/g <10⁴
Hefen in KBE/g <10²
Schimmelpilze in KBE/g <10²

Nährwertangaben in g/100g:
Energie: 1305 kJ/ 310 kcal
Fett (gesamt) 0,1
davon gesättigt: 0
Kohlenhydrate (gesamt): 71
davon Zucker: 45
Ballaststoffe: 0,24
Eiweiß 0,06
Salz: <0,0001

Physikalische Parameter:
Dichte (20°C; Biegeschwinger) 1,38 +/- 0,02
Brix-Wert (refraktometrisch; 20°C): 76 +/- 2° Brix
pH-Wert (potentiometrisch; 20°C): 3,5 +/- 0,5
Ethanolgehalt berechnet): 0,043%mas.
(aus Aroma)



Angaben zu Allergenen lt. Verordnung (EU) 1169/2011 :

Keine

Angaben zu GVO gemäß Verordnung Europäisches Parlament EG 1829/2003 und 1830/2003:

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden Produktionstechniken angewandt und es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Angaben zu Nanotechnologie und Bestrahlung:

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe werden in unserem Werk nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen:

kühle, dunkle und trockene Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Mindesthaltbarkeit:

24 Monate bei o.g. Bedingungen

Verpackung:

10111-01-01

1kg Plastikflaschen; je 6 Flaschen im Karton
18 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 72Kartons

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorherigen Versionen ihre Gültigkeit. Die Spezifikation gilt ab Druckdatum bis zu ihrem Widerruf, sie unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.

Die obigen Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, sie befreien den Käufer wegen der Fülle möglicher Einflussfaktoren bei der Verarbeitung und Anwendung nicht von seiner Verpflichtung zu eigenen Prüfungen. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften und/oder Eignung des Produkts für einen bestimmten Verwendungszweck kann hieraus nicht abgeleitet werden. Aus produktionstechnischen Gründen, auf Grund unterschiedlicher Provenienzen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Vor diesem Hintergrund sowie auf Grund von möglichen Gesetzesänderungen kann für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr übernommen werden.