



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktnamne: **Zitronenschalenpaste**

Artikelnummer alt: **160**

Artikelnummer neu: **10160**

Bezeichnung des Lebensmittels: Fruchtpaste Zitrone mit Aroma

Produktbeschreibung: Zur gewerblichen Herstellung von Back- und Konditoreiwaren aller Art, vor allem für feine Stollen- und Weihnachtsbäckerei.
Auch zur Zubereitung feiner Cremes, Desserts und Speiseeis bestens geeignet.
-Back- und froststabil-

Aussehen: viskose hellgelbe Paste mit stückigem Zitronenschalen-Anteil und frischem, charakteristischem Zitronengeruch.

Geschmack: frischer, kräftiger Zitronengeschmack mit schalenbetonter Note

empfohlene Dosierung: 30-60 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften

Aromatisierende Bestandteile: Natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte

Weitere Bestandteile: Zucker, Zitronenschalen (33%), Wasser, Säuerungsmittel Zitronensäure (<1 %), Stabilisator Cellulosegummi (< 0,5%).

Ethanolgehalt: 1,131%mas.

Herkunftsland Paste: D

Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:

Zitronenschalenpaste (Zucker, Zitronenschalen, Wasser, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Zitronensäure)

Unsere Hinweise beruhen auf dem aktuellen und besten Wissensstand, jedoch liegt die Verantwortung für die Kennzeichnung im Lebensmittel bei dessen Lebensmittelhersteller

Mikrobiologische Parameter:		Richtwert
aerobe mesophile Keimzahl in KBE/g		<10 ⁴
Hefen in KBE/g		<10 ²
Schimmelpilze in KBE/g		<10 ²
Coliforme Keime/E. coli		n.n.
Salmonellen in 25 g		n.n. (nicht nachweisbar)

Physikalische Parameter:	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch):	3 +/- 0,5
	Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch):	57,5° Brix +/- 2,5

Mengenbegrenzte Substanzen gemäß Anhang III (1334/2008/EC):
keine



Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	1018kJ/ 240kcal
Fett:	0,1
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate:	59
davon Zucker:	55
Ballaststoffe:	3,7
Eiweiß:	0,5
Salz:	0,35

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

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 ionisierender Bestrahlung:

Dieses Produkt wird nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt. Das gilt auch für alle eingesetzten Rohstoffe.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen: kühle, dunkel und trocken in originalverschlossenen Gebinden.

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate unter o.g. Bedingungen

Verpackung

10160-03-01	3,-kg Plastikeimer (PP-HD) mit Originalitätsverschluss 24Eimer auf 5 Lagen = 120 Eimer = 360kg Nettogewicht
10160-05-01	5,-kg Plastikeimer (PP-HD) mit Originalitätsverschluss 18Eimer auf 5 Lagen = 90 Eimer = 540kg Nettogewicht
10160-10-01	10,-kg Plastikeimer (PP-HD) mit Originalitätsverschluss 11 Eimer auf 4 Lagen = 44 Eimer = 440 kg Nettogewicht
10160-39-01	39,-kg Plastikfass (PP-HD) mit Originalitätsverschluss 6 Fass auf 2 Lagen = 12 Fass = 468kg Nettogewicht
10160-19-01	1,5kg Plastikdose (PE-HD) mit Originalität 6 Dosen im Karton; 12 Karton auf 5 Lagen = 60Kt. = 540kg Nettogewicht