



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Erdbeer-Paste
Artikelnummer alt:	163
Artikelnummer neu:	1063
Bezeichnung des Lebensmittels:	Erdbeere- Fruchtpaste mit Aroma
Produktbeschreibung:	Eine Fruchtpaste zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren aller Art, zur Zubereitung feiner Cremes, Desserts, Speiseeis, Füllmassen, Milchmixgetränke und vieles mehr. -back- und froststabil-
Aussehen:	erdbeerrote, viskose Paste unter Verwendung von Erdbeermark
Geruch/Geschmack:	frischer, kräftiger Erdbeer-Fruchtgeschmack
Empfohlene Dosierung:	30 - 50 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften
Aromatisierende Bestandteile:	Aromastoffe, Aromaextrakte
Weitere Bestandteile:	Zucker, Wasser, Erdbeer-Mark (13%), Sauerkirschsaftkonzentrat, Säuerungsmittel Zitronensäure, Fruchtkonzentrat (Fliederbeere), Stabilisator Xanthan, Konservierungsmittel Kaliumsorbat.
Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:	Erdbeerpaste (Zucker, Wasser, Erdbeer-Mark (13%), Sauerkirschsaftkonzentrat, Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma, Fruchtkonzentrat (Fliederbeere), Stabilisator Xanthan, Konservierungsmittel Kaliumsorbat) Unsere Hinweise beruhen auf dem aktuellen und besten Wissensstand, jedoch liegt die Verantwortung für die Kennzeichnung im Lebensmittel bei dessen Lebensmittelhersteller

		Richtwert
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10 ⁴
	Hefen in KBE/g	100
	Schimmelpilze in KBE/g	100
	Coliforme Keime in KBE/g	100
Physikalische Parameter:	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	3 +/-0,5
	Brixwert (20 °C; refraktometrisch)	61° Brix +/- 3
	Ethanolgehalt (berechnet):	<0,01%mas
Nährwertangaben:	Durchschnittswerte – berechnet- in g pro 100g:	
	Energie:	1085 kJ / 255 kcal
	Fett:	0,1
	davon gesättigte Fettsäuren:	0
	Kohlenhydrate	62
	davon Zucker	61
	Ballaststoffe:	0,3
	Eiweiß:	0,17
	Salz :	0,014



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 ionisierender Bestrahlung:

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

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

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

Lagerbedingungen: kühl, dunkel und trocken in originalverschlossenen Gebinden.

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate bei o.g. Bedingungen

Verpackung:

10163-19-01 1,5 kg PE-Dosen mit Originalitätsverschluss; 6 Dosen im Karton
12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 Kartons

10163-05-01 5,- kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss
18 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 90 Eimer

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.