

für das Bäcker- & Konditorenhandwerk und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: Premium Clean Label Vanillepaste

Artikelnummer alt: 166

Artikelnummer neu: 10166

Charge: 220198

Bezeichnung des Lebensmittels: süße Vanillezubereitung

Produktbeschreibung: Eine natürliche Vanillepaste hergestellt unter Verwendung reiner

Vanilleextrakte/Vanilleschotenauszug und Vanillestückchen zur Zubereitung von Vanillespeiseeis, Vanillesahne, Vanillecremes, Vanillepuddings, usw. Füllungen, Quark-, Joghurt- und Kefirmassen, Confiserie Artikel, Shakes, Milchmixgetränke und vieles andere mehr. Sie verleiht Ihren Kreationen einen typischen Vanille-Geschmack mit hellgelber Optik und feinen sichtbaren Vanilleschotenstückchen.

Aussehen: braungelbe, viskose Paste mit Vanilleschotenstückchen

Geruch/Geschmack: kräftiger Vanillegeruch und -geschmack mit Bourbonvanille-Note

Empfohlene Dosierung: 30g: 1000g Eisgrundmix / oder Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen

Produkteigenschaften.

Anwendungsbereich: Zur Zubereitung von Vanille-Speiseeis, Vanillekrems, Vanille-Puddings, Vanille-

Füllungen, Vanilledesserts usw.

Zutaten: Invertzuckersirup, Wasser, Vanilleextrakt (8%), Karottensaftkonzentrat,

gemahlene extrahierte Vanilleschoten, Karamelzucker, Zucker, natürliches Aroma, Stabilisator Xanthan, färbendes Lebensmittel: Saflorextrakt, Agar Agar

Mikrobiologische Parameter: Richtwert

aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g $<10^4$ Hefen in KBE/g <100 Schimmelpilze in KBE/g <100

Physikalische Parameter: pH-Wert (potentiometrisch; 20°C): 5,0 +/-0,5

Brix-Wert (refraktometrisch; 20°C): 54,0 +/-3 Ethanolgehalt (berechnet) 4,5%mas

Nährwertangaben g/100g:

Energie: 1040 kJ/ 245 kcal

Fett (gesamt) 0,2
davon gesättigt: 0
Kohlenhydrate (gesamt): 54
davon Zucker: 51
Ballaststoffe: 0.9

21.06.2022 AKH/ Version 10A ANR 10166 Seite 1 von 2

${\tt AROMEN} \cdot {\tt ESSENZEN} \cdot {\tt INVERTZUCKER} \cdot {\tt LEBENSMITTELFARBEN}$



für das Bäcker- & Konditorenhandwerk und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

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

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

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

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

Angaben zu Nanotechnologie und ionisierender Bestrahlung:

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe wurden 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: kühle, dunkle und trockene Lagerung in originalverschlossenen

Gebinden.

Mindesthaltbarkeit: 24 Monate

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

1,5 kg Plastikdosen mit Originalitätsverschluss; 6 Dosen im Karton

12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 Kartons

10166-05-01 5kg Plastikeimer (PP-HD) 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.

21.06.2022 AKH/ Version 10A ANR 10166 Seite 2 von 2