



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Orangen-Paste**

Artikelnummer alt: 196

Artikelnummer neu: 10196

Bezeichnung des Lebensmittels: Orangenfruchtpaste mit Aroma

Produktbeschreibung: Eine Fruchtpaste in Premiumqualität mit 30% Orangenschalen- und Fruchtanteil zur gewerblichen Herstellung von Konditoreiwaren aller Art wie Cremes, Desserts, Rühr- und Sandmassen, Fruchtfüllungen und Speiseeis bestens geeignet.
-Back- und froststabil-

Aussehen: viskose orange Paste mit stückigem (ca. 2,5 mm) Fruchtanteil und frischem, charakteristischen Orangengeruch.

Geschmack: frischer, kräftiger Orangengeschmack mit schalenbetontem Charakter.

empfohlene Dosierung: 30-50 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften

Aromatisierende Bestandteile: Orangenextrakt

Weitere Bestandteile: Zucker, Orangenschalen (30%), Wasser, Orangensaft, Säuerungsmittel Zitronensäure (<1%), Stabilisator Cellulosegummi (<0,5%).

Herkunftsland der Paste: Deutschland

Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:

Orangenpaste (Zucker, Orangenschalen, Wasser, Orangensaft, Orangenextrakt, 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 Keimzahl bei 30 °C in KBE/g	<10 ⁴
	Hefen in KBE/g	<10 ²
	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²
Physikalische Parameter:	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	3,0 +/- 0,5
	Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch):	63,5 +/- 3,5
	Ethanolgehalt (berechnet):	0%mas.

Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	1080kJ / 255kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigte FS:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	66
davon Zucker:	58
Eiweiß	0,7
Ballaststoffe:	3,6
Salz:	0,5



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

kann Spuren von Schwefel ($\text{SO}_2 < 10\text{mg/kg}$) enthalten

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 wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

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

Lagerbedingungen:

kühl, dunkel und trocken (ca. 8-22 °C) in original verschlossenen Gebinden

Mindesthaltbarkeit:

18 Monate in original verschlossenen Gebinden.

Verpackung:

10196-19-01	1,5kg Plastikdosen (PP-HD); 6 Dosen im Karton 12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 Kartons
10196-03-01	3kg Plastikeimer (PP-HD) mit Originalitätsverschluss 24 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 120 Eimer
10196-05-01	5kg Plastikeimer (PP-HD) mit Originalitätsverschluss 18 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 90 Eimer
10196-39-01	39kg Plastefass (PP-HD) mit Originalitätsverschluss 6 Fass per Lage; 2 Lagen per Palette = 12 Fass

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.