



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Orangenschalenpaste**

Artikelnummer alt: 197

Artikelnummer neu: 10197

Bezeichnung des Lebensmittels: **Orangenfruchtpaste mit Aroma**

**Produktbeschreibung:** Eine natürliche Fruchtpaste mit ca. 25% Orangenschalenanteil, zur Herstellung von feinen Backwaren, Rühr- und Sandmassen, aber vor allem für feine Stollen und Weihnachtsbäckerei. Auch zur Zubereitung von Konditoreiwaren, Füllungen oder feinen Confiseriewaren und Speiseeis bestens geeignet. -Back- und froststabil-

**Aussehen:** viskose orange Paste mit stückigem (ca. 3-5 mm) Orangenschalenanteil und frischem, charakteristischem Orangengeruch.

**Geschmack:** frischer, kräftiger Orangengeschmack mit typischer Orangenschalennote.

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

**Aromatisierende Bestandteile:** Orangenextrakt.

**Weitere Bestandteile:** Zucker, Orangenschalen (>25%), Wasser, Säuerungsmittel Zitronensäure (<1%), Stabilisator Cellulosegummi (<0,5%), Konservierungsmittel Kaliumsorbat (<0,1%), Paprikaextrakt\*.  
\* Entspricht den Anforderungen der "Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties" vom 29.11.2013.

**Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:** Zucker, Orangenschalen, Wasser, Orangenextrakt, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Cellulosegummi, Konservierungsmittel Kaliumsorbat, Paprikaextrakt.

		Richtwert
<b>Mikrobiologische Parameter:</b>	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10 <sup>4</sup>
	Hefen in KBE/g	<10 <sup>2</sup>
	Schimmelpilze in KBE/g	<10 <sup>2</sup>
<b>Physikalische Parameter:</b>	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	3 +/- 0,5
	Brix Wert (20 °C; refraktometrisch)	63,5 +/- 2,5
	Ethanolgehalt (berechnet)	0,0%



**Nährwertangaben in g/100g:**

Energie:	993kJ / 234kcal
Fett (gesamt)	0,2
davon gesättigte FS:	0,06
Kohlenhydrate (gesamt):	56
davon Zucker:	55
Ballaststoffe:	0,7
Eiweiß	0,2
Salz:	0,02
Natrium:	0,0008

**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	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

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

**Haltbarkeit:** 18 Monate unter o.g. Bedingungen

**Verpackung:**

10197-03-01	3 kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss 24 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 120Eimer
10197-05-01	5 kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss 18 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 90 Eimer
10197-10-01	10 kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss 11 Eimer per Lage; 4 Lagen per Palette = 44 Eimer
10197-40-01	40 kg Plastikfässer 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.