



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Premium Clean Label Sanddornpaste		
Artikelnummer alt:	303		
Artikelnummer neu:	10303		
Bezeichnung des Lebensmittels:	Fruchtzubereitung Sanddorn		
Produktbeschreibung:	Eine deklarationsfreundliche natürliche Fruchtpaste zur Herstellung von feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten- und Schnitten, Sorbets, Eiscremes, Süßspeisen, Quark- oder Joghurt-Zubereitungen und Füllmassen. Dazu verleiht sie eine ansprechende orange Optik. - back- und froststabil - - ohne Farb- und Konservierungsstoffe -		
Aussehen:	kräftig orangerote viskose Paste Sanddornpüree (ohne Kerne)		
Geruch/Geschmack:	fruchtig, typisch Sanddorn mit einer feinen Orangen-Abrundung .		
Empfohlene Dosierung:	30-60g : 1000g in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften		
Zutaten:	Glucosesirup, Sanddornpüree (25%), Zucker, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Orangenextrakt, Paprikaextrakt*, Verdickungsmittel: Agar Agar, Citruspektin Färberdisteleextrakt*, * Entspricht den Anforderungen der "Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties" vom 29.11.2013.		
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile GKZ in KBE/g	Methode ISO4833(a)	Richtwerte <10 ⁴
	Hefen in KBE/g	ISO7954(a)	<10 ²
	Schimmelpilze in KBE/g	ISO7954(a)	<10 ²
	Coliforme Keime in KBE/g	ISO4832(a)	<10
Physikalische Parameter:	pH-Wert (potentiometrisch; 20 °C)		2,2 +/- 0,5
	Brix-Wert (refraktometrisch; 20 °C):		59° Brix +/- 4
	Ethanolgehalt (berechnet)		0,00%mas.
Nährwertangaben in g/100g:	Energie:		1127 kJ/268kcal
	Fett:		1,7
	davon gesättigte Fettsäuren:		0,7
	Kohlenhydrate		54
	davon Zucker		32
	Ballaststoffe:		0,5
	Eiweiß:		0,6
	Salz :		0,02



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, 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	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen:

kühle (8-22 °C), dunkle und trockene Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Mindesthaltbarkeit:

12 Monate bei o.g. Bedingungen

Herkunftsland:

Deutschland

Verpackung:

10303-19-01

1,5 kg Plastikdose mit Originalitätsverschluss; 6 Dosen im Karton
12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette= 60 Kartons

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorherigen Versionen ihre Gültigkeit. Die Spezifikation gilt 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.