



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Premium Clean Label Kirschpaste		
Artikelnummer alt:	308		
Artikelnummer neu:	10308		
Bezeichnung des Lebensmittels:	Kirsch-Fruchtzubereitung		
Produktbeschreibung:	Zur deklarationsfreundlichen Herstellung von Back- und Konditoreiwaren wie Füllungen, Massen, Cremes, Desserts und Speiseeis bestens geeignet. - froststabil -		
Aussehen:	viskose dunkelrote Paste.		
Geschmack:	arttypisch, fruchtig nach Kirschen mit reifer Note		
empfohlene Dosierung:	30-60 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften		
Zutaten:	Glukosesirup, Zucker, Sauerkirschsaftkonzentrat (22%), Wasser, natürlicher Kirscharomaextrakt, Zitronensaftkonzentrat, Kirschen, Fruchtkonzentrat rot (Fliederbeere), Stabilisatoren: Agar Agar und Citruspectin.		
Fruchtgehalt:	25% (aus Kirschsaftkonzentrat und Kirschen)		
Ethanolgehalt:	ca. 3,1 %mas. (aus Aromaextrakt)		
Mikrobiologische Parameter:		Methode	Richtwert
	aerobe mesophile GKZ in KBE/g	ISO4833(a)	<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
	Escherichia coli	ISO16649-2(a)	<10
Physikalische Parameter:	pH-Wert (20°C; potentiometrisch)		2,5 – 4,0
	Brix-Wert (20°C; refraktometrisch)		66 +/- 2° Brix



Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	1112 kJ/264 kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	63
davon Zucker:	40
Eiweiß:	0,6
Ballaststoffe:	0,9
Salz:	0,008

Angaben zu Allergenen lt. LMIV (VO EG 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 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 Bestrahlung:

Dieses Produkt wird in unserem Werk nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt. Das gilt auch für alle Rohstoffe.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

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

Lagerbedingungen:

kühl, dunkel und trocken bei 8 bis 22 °C in originalverschlossenen Gebinden. Nach Anbruch bitte im Kühlschrank (2-8 °C) lagern und nur mit trockenen, sauberen Geräten umrühren.

Mindesthaltbarkeit:

14 Monate bei o. g. Bedingungen
Bei Ausnutzung des vollen MHD kann es zum Ende zu sensorischen und farblichen Abweichungen kommen, da es ein Naturprodukt ist.

Verpackung:

10308-19-01

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 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.