



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Karamellpaste	
Artikelnummer:	10394	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Lebensmittelzubereitung Typ Karamell	
Produktbeschreibung:	Eine Zubereitung zur Herstellung von feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten- und Schnitten, Sorbets, Speiseeis, Süßspeisen, Füllmassen für Torten und Pralinen (Canache) und vieles mehr. - froststabil -	
Aussehen:	schwarzbraune viskose Paste	
Geruch/Geschmack:	arttypischer Geruch und Geschmack nach Karamell mit betonter Röstnote und leicht sahniger Abrundung.	
Empfohlene Dosierung:	30 g : 1000 g Sahne, Pudding, Cremes, Speiseeisgrundmix, Füllungen, Canache o.ä.	
Zutaten:	Invertzuckersirup, Wasser, Glucosesirup, natürliches Aroma, Karamellzuckersirup (8%), Stabilisator Xanthan, Konservierungsmittel Kaliumsorbat (0,13%).	
Höchstmengenbegrenzte Inhaltsstoffe:	keine	
Ethanolgehalt:	0%mas (berechnet)	
Physikalische Parameter:	Brechungsindex (20°C; refraktometrisch) Brix-Wert (20°C; refraktometrisch)	1,430 - 1,450 nD 57 – 61° Brix
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g Hefen Schimmelpilze in KBE/g	Richtwerte <10 ⁴ <10 ² <10 ²



Nährwertangaben in g pro 100g:

Energie:	1012kJ / 239kcal
Fett:	0
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate	50
davon Zucker	32
Ballaststoffe:	0,3
Eiweiß:	0,04
Salz:	0,04

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

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

Angaben zu GVO gemäß Verordnung 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 werden in unserem Werk 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, dunkle und trockene Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Mindesthaltbarkeit:

18 Monate bei oben genannten Bedingungen

Herkunftsland der Paste:

Deutschland

Verpackung:

10394-19-01

1,5kg 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.