



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Dessertpaste Holunder		
Artikelnummer alt:	351		
Artikelnummer neu:	10351		
Bezeichnung des Lebensmittels:	Fruchtpaste Holunder mit Aroma		
Produktbeschreibung:	Eine Fruchtpaste mit Holunderbeersaft zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren wie Füllungen, Massen, Cremes, Desserts und Speiseeis bestens geeignet.		
Aussehen:	viskose dunkelrote Paste mit Holunderbeer-Anteil		
Geruch/Geschmack:	arttypisch, kräftig nach Holunderbeeren, reife Note		
Empfohlene Dosierung:	20-50 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften		
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte		
Weitere Bestandteile:	Glucosesirup, Holunderbeersaftkonzentrat (20%), Zucker, Wasser, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Stabilisator: Pektin, Fruchtkonzentrat (Fliederbeere).		
Herkunftsland Paste:	D		
Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:	Holunderbeerenpaste (Glucosesirup, Holunderbeersaftkonzentrat, Zucker, Wasser, Säuerungsmittel Zitronensäure, natürliches Aroma, Stabilisator Pektin, Fruchtkonzentrat (Fliederbeere). Unsere Hinweise beruhen auf dem aktuellen und besten Wissensstand, jedoch liegt die Verantwortung für die Kennzeichnung im Lebensmittel bei dem Lebensmittelhersteller.		
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 in KbE/g	ISO16649-2(a)	<10
Physikalische Parameter:	pH-Wert: (potentiometrisch; 20 °C):		3,2 +/- 0,5
	Brix-Wert (refraktometrisch; 20 °C):		75 +/- 5° Brix
	Ethanolgehalt (berechnet):		ca. 1,7% mas.
Mengenbegrenzte Substanzen gemäß Anhang III (1334/2008/EC):	keine		



Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	1218 kJ/290 kcal
Fett (gesamt)	0,2
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1
Kohlenhydrate (gesamt):	62
davon Zucker:	36
Eiweiß:	0,5
Ballaststoffe:	1,1
Salz:	0,03

Angaben zu Allergenen lt. LMIV VO (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 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 in originalverschlossenen Gebinden.

Mindesthaltbarkeit:

9 Monate unter o.g. Bedingungen

Verpackung:

10351-19-01

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.