



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Premium Clean Label Limettenpaste	
Artikelnummer alt:	182	
Artikelnummer neu:	10182	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Fruchtzubereitung Limette	
Produktbeschreibung:	Eine natürliche Fruchtpaste mit ca. 40% Limetten (Limettenschalen und -saft) zur Herstellung von Konditoreiwaren aller Art, Fruchtfüllungen, feiner Cremes, Desserts und Speiseeis. - froststabil - - ohne Farbstoffe - - ohne Konservierungsstoffe -	
Aussehen:	viskose hellolivgrüne Paste mit feinstückigem Limettenschalen-Anteil und frischem, spritzigen Limettengeruch.	
Geschmack:	frischer, arttypischer Limettengeschmack mit spritzig-schalenbetonter Note	
empfohlene Dosierung:	30-60 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften	
Zutaten:	Zucker, Limettensaft (20%), Limettenschalen, Invertzuckersirup, Verdickungsmittel Agar Agar, natürlicher Limettenextrakt, Spirulinaextrakt, Saflorextrakt.	
Ethanolgehalt:	0,85%mas.	
Herkunftsland Paste:	D	
Herkunftsland Limettenschalen u. -saft:	Brasilien/Mexico/Spanien	
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Geamtkeimzahl in KBE/g Hefen in KBE/g Schimmelpilze in KBE/g Salmonellen in 25 g	Richtwert <10 ⁴ <10 ² <10 ² n.n. (nicht nachweisbar)
Chemisch-physikalische Parameter:	pH-Wert; (20 °C, potentiometrisch) Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch)	3,0 +/- 0,5 57,7 +/-2



Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	979 kJ/ 231 kcal
Fett:	0,3
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1
Kohlenhydrate:	52
davon Zucker:	50
Ballaststoffe:	0,3
Eiweiß:	0,2
Salz:	0,002

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

Enthält keine der dort aufgeführten allergenen Substanzen

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 ein Rohstoff 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 in unserem Werk nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

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

Lagerstabilität:

12 Monate im Kühlschrank bei 2 bis 8°C, dunkel, trocken und Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Verpackung:

10182-19-01

1,5kg Plastikdose (PE-HD) mit Zwischendeckel und Originalitätsverschluss (6 Ds. im Karton)
12Kt. per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 Karton = 540kg Nettogewicht

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.