



# PRODUKTSPEZIFIKATION

<b>Produktname:</b>	<b>Invertzuckercreme</b>	
<b>Artikelnummer alt:</b>	14	
<b>Artikelnummer neu:</b>	10014	
<b>Bezeichnung des LM:</b>	Zucker oder Invertzuckercreme	
<b>Produktbeschreibung:</b>	Ausgangsprodukt für die Herstellung von Invertzuckercreme ist kristalline Saccharose, die in Trinkwasser gelöst, erhitzt, invertiert, neutralisiert, filtriert und zur Abkühlung gelagert wird. Nach Starten des Kristallisationsprozesses wird das Produkt abgefüllt.	
<b>Aussehen:</b>	weißlich-gelbe, viskos-cremige bis feinkristallin-feste Masse (diese Textur ist abhängig von der Temperatur)	
<b>Geschmack:</b>	süß, honigähnlich	
<b>Anwendungsbereich:</b>	Invertzuckercreme ist zur Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, z.B. Back- und Konditoreiwaren aller Art. In Backwaren verstärkt Invertzuckersirup die Bräunung von Kruste und Krume und trägt zum typischen Aroma von frischen Gebäcken positiv bei. Aufgrund der verminderten Wasseraktivität und des erhöhten osmotischen Druckes besitzt Invertzuckercreme gegenüber Saccharoselösungen stärker ausgeprägte konservierende Eigenschaften, die sich sowohl bei der Lagerung und Verarbeitung als auch in den Fertigprodukten positiv auswirken, z. B. durch Frischhaltung von Gebäcken. Bei der Zubereitung von Speiseeis erhöht es den Trockenmasseanteil ohne den süßen Geschmack zu verstärken.	
<b>Zutatenliste:</b>	Saccharose, invertiert zu Glucose und Fructose, Wasser.	
<b>Physikalische Eigenschaften:</b>	pH-Wert:	4,5 +/- 0,5
	Dichte 20°C	1,390 g/cm <sup>3</sup> +/-0,02
	spez. Leitfähigkeit	< 50 Micro-Siemens (µS)
<b>Chemische Eigenschaften:</b>	Trockenmasse	75g in 100g +/- 2%
	Invertzuckergehalt	72,5 % +/- 2%
	Glukose	30g +/- 2 /100g
	Fruktose:	29g +/-2 /100g
	Saccharose:	15g +/-2/100g
<b>Mikrobiologische Angaben:</b>	Gesamtkeimzahl	<1 KbE/g
	Hefen	<1 KbE/g
	Schimmel	<1 KbE/g



**Nährwertangabe in g pro 100g**

Energie:	1342/316	kJ/kcal
Fett:	<0,1	g
davon gesättigte Fettsäuren:	<0,1	g
Kohlenhydrate:	78,9	g
davon Zucker:	74,9	g
Ballaststoffe:	<0,5	g
Eiweiß:	0,1	g
Salz (Natrium x 2,5):	0,05	g

**Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa ; 2006/142/EG und ALBA-Liste (2010):**  
enthält KEINE dieser dort aufgeführten Allergene

**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	

**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.

**Lagerstabilität:**

mindestens 18 Monate bei trockener Lagerung bei ca. 15°C in originalverschlossenen Gebinden

**Verpackungen:**

<b>10014-13-01</b>	12,5kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss 11 Eimer per Lage; 4 Lagen per Palette = 44 Eimer
<b>10014-07-01</b>	7kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss 18 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 90 Eimer

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.