



PRODUKTSPEZIFIKATION

Bezeichnung des Lebensmittels: **Karamelzuckersirup**

Artikelnummer alt: 21

Artikelnummer neu: 10021

Produktbeschreibung: Karamelzuckersirup wird auf der Basis von Saccharose durch kontrollierte Hitzeeinwirkung hergestellt und mit Wasser auf einen Trockensubstanzgehalt von 75% eingestellt

Aussehen: dunkelbraune, viskose Flüssigkeit, wasserlöslich

Geruch/Geschmack: herbaromatisch, karamellartig

Empfohlene Dosierung: in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften:
1-5 : 1000

Bestandteile: Karamelzuckersirup

Mikrobiologische Analyse:

Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl (ISO4833 a)	< 100 KbE/g
Coliforme Bakterien (ISO4832 a)	< 10 KbE/g
E. coli. (ISO16649-2 a)	< 10 KbE/g
Hefen (ISO7954 a)	< 10 KbE/g
Schimmelpilze (ISO7954 a)	< 10 KbE/g
Osmotolerante Hefen (Baumgart (a))	< 10 KbE/g

Physikalische Analyse	Methode	Werte
Dichte (20 °C)		1,320 g/cm ³ +/-0,05
Viskosität (20 °C)		1.500 mPas
pH-Wert (1:1)	potentiometr.	2,5 +/-0,5
Farbwert EBC units	photometr.	15.500 +/- 500
Trockensubstanzgehalt	refraktometr.	75 % +/- 1
Leitfähigkeitsaschegehalt i.d.T.	ICUMSA max.1,2 g/100g	

Nährwertangabe nach Big 8; Durchschnittswerte pro 100g:

Energie:	1065/ 252 kJ/kcal
Fett:	0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0 g
Kohlenhydrate	59 g
davon Zucker	9,3 g
Ballaststoffe:	0 g
Eiweiß:	0 g
Salz :	0 g



Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa und 2006/142/EG:

Keine

Angaben zu GVO gemäß Verordnung EG 1829/2003 und 1830/2003:

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch veränderten 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 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	

Herkunftsland:

Deutschland

Lagerstabilität:

12 Monate bei 20 °C (+/-5 °C) und trockener Lagerung

Verpackung:

10021-17-01

1,25kg Plastikflaschen; 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette 40 Kartons

10021-25-01

25kg Plastikkanister
12 Kanister per Lage; 2 Lagen per Palette 24 Kanister per
EU-Palette (Holz)=600kg

10021-43-01

1300kg IBC-Container

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.