



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Rote Bete Saftkonzentrat**

Artikelnummer alt:	51
Artikelnummer neu:	10051
Bezeichnung des Lebensmittels:	Rote Bete Saftkonzentrat
Aussehen:	weinrote, viskose Flüssigkeit
Beschreibung:	Rote-Bete-Saftkonzentrat wird aus den Wurzelrüben von Beta vulgaris L. hergestellt. An das Auspressen der Rüben schließt sich die schonende Konzentrierung des gewonnenen Saftes mittels Vakuum-Verdampfung an. Mit Zitronensäure wird das Saftkonzentrat nur standardisiert.
Inhaltsstoffe:	Rote Bete Saftkonzentrat, Säuerungsmittel Zitronensäure (Hilfsstoff nur zur Standardisierung).
Farbton:	rot -violett
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften 1-3: 1000
Anwendungshinweis:	Bei Verwendung in Gelee- u. Gelatineprodukten empfiehlt sich eine Vorlösung von Rote Bete Saftkonzentrat in einem geeigneten Medium, um eine homogene Mischung zu erreichen.
Verwendungshinweis:	nicht backstabil.
Physikalisch-chemische Analyse:	Brix (20 °C; refraktometrisch) 68° Brix +/- 2 pH-Wert (20 °C; potentiometrisch) 4,5 +/- 0,5
Mikrobiologische Analyse:	Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl < 1000 KbE/g Coliforme neg/g Hefen < 100 KbE/g Schimmelpilze < 100 KbE/g
Nährwertangaben in g/100g:	Brennwert: 1030 kJ / 243 kcal Kohlenhydrate (gesamt): 56 davon Zucker: 56 Fett (gesamt) <0,1 davon gesättigt: <0,1 Eiweiß 2,8 Ballaststoffe: 0,25 Salz: 0,47



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 Bestrahlung:

Wir setzen keinerlei Bestrahlung oder Nanotechnologie zur Produktion unserer Produkte ein. Dies beachten wir auch bei der Auswahl der Rohstoffe.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

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

Lagerbedingungen:

im Kühlschrank (+2 bis +8 °C) in originalverschlossenen Gebinden

Mindesthaltbarkeit:

10 Monate bei vorgeschriebener Lagerung.
Angebrochene Gebinde schnell aufbrauchen oder portionsweise Einfrieren (< -18 °C)

Gebindegrößen:

10051-17-01

1,25 kg Plastikflaschen (PE-HD), 12 Flaschen im Karton.
10 Karton per Lage; 4 Lagen per Palette = 600kg netto

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.