



# PRODUKTSPEZIFIKATION

<b>Produktname:</b>	<b>Karottensaftkonzentrat</b>	
<b>Artikelnummer alt:</b>	59/1	
<b>Artikelnummer neu:</b>	10059	
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	<b>färbendes Lebensmittel Karottensaftkonzentrat</b>	
<b>Produktklasse:</b>	färbendes Lebensmittel Karottensaftkonzentrat * Entspricht den Anforderungen der "Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties" vom 29.11.2013 und den Leitsätzen für Gemüsesaft und Gemüsenektar.	
<b>Aussehen:</b>	orange viskose Flüssigkeit	
<b>Geruch/Geschmack:</b>	arttypisch Karotte	
<b>Bestandteile:</b>	Karottensaftkonzentrat	
<b>Farbton:</b>	orange	
<b>Empfohlene Dosierung:</b>	in Abhängigkeit vom gewünschten Farbton und den jeweiligen Produkteigenschaften: Applikation :    Gelatineprodukte 1-3 kg : 1000 kg Sahne 3-10 kg : 1000 kg	
	Farbton bei Dosierung 2-3:1000 in Wasser/Gelee:	orange
	Farbton bei Dos.3:1000 in Milch/Sahne/Krems:	helles orange
	Farbton bei Dos.10-12:1000 in Milch/Sahne/Krems:	orange
	Farbton bei Dos. 6:1000 Fondant:	orange
<b>Anwendungshinweis:</b>	Bei Verwendung in Gelee- u. Gelatineprodukten empfiehlt sich eine Vorlösung in einem geeigneten Medium.	
<b>Mikrobiologische Parameter:</b>	Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 KbE/g
	Hefen	< 100 KbE/g
	Schimmelpilze	< 100 KbE/g
<b>Nährwertangaben in g/100g:</b>	Energie:	1163kJ / 277kcal
	Fett (gesamt)	1,1
	davon gesättigte Fettsäuren:	0,2
	Kohlenhydrate (gesamt):	62,5
	davon Zucker:	51,6
	Ballaststoffe:	1,0
	Eiweiß:	4,5
	Salz:	0,02
<b>Physikalische Parameter:</b>	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	5,2 +/- 1,2
	Dichte (20 °C; Biegeschwinger)	1,312g/cm <sup>3</sup> +/- 0,01
	Brix (20 °C; refraktometrisch)	68° Brix +/-5



**Angaben zu Allergenen lt. Verordnung (EG) 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 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 wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

**Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:**

	<b>Möglich?</b>	<b>Zertifikat vorhanden?</b>
Kosher	ja	nein
Halal	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Herkunftsland:**

Deutschland

**Lagerung:**

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

**Lagerstabilität:**

10 Monate bei vorgeschrieben Lagerung in originalverschlossenen Gebinden. Angebrochene Gebinde schnell aufbrauchen oder portionsweise einfrieren (< -18 °C).

**Gebindegrößen:**

10059-02-01

0,5kg Plastikflaschen; originalversiegelt; 12 Flaschen/Karton  
18 Kartons per Lage, 4 Lagen per Palette = 72Kartons

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.