



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Amarena Topping**

Artikelnummer alt: 100

Artikelnummer neu: 10100

Bezeichnung des Lebensmittels: **Dessertsauce mit Kirschsafte Typ Amarena**

Produktbeschreibung: Eine fruchtige Dessertsauce mit ca.50% Kirschsafte-Anteil ohne Farbstoff

Aussehen: klar, dunkelrot, viskos

Geruch/Geschmack: fruchtig, typischer Geruch und Geschmack von reifen Amarenakirschen.

Empfohlene Dosierung: 30-60g : 1000g in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften.

Anwendungsbereich: zur Dekoration von Speiseeis, feinen Desserts, Puddings, Kaltschalen und vieles mehr. Heiß und kalt verwendbar.  
Auch zur Zubereitung von Milchmixgetränken, Shakes und Kaffee-Variationen einsetzbar.

Zutaten: Glucosesirup, ca. 50% Sauerkirschsafte (aus -saftekonzentrat), Invertzuckersirup, Aroma, Konservierungsmittel Kaliumsorbat.

Ethanolgehalt: 0,02%mas.

Mikrobiologische Parameter:		Richtwert
aerobe mesophile Keimzahl bei 30 °C in KBE/g		<10 <sup>4</sup>
coliforme Keime	in KBE/g	100
Hefen	in KBE/g	100
Schimmelpilze	in KBE/g	100
Salmonellen in 25 g		n.n. in 25g

Nährwertangaben in g pro 100g:

Energie:	1230/292 kJ/kcal
Fett:	<0,1
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate	73
davon Zucker	39
Ballaststoffe:	0,3
Eiweiß:	0,3
Salz:	0,004



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

Enthält keine der angegebenen 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 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.

**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:**

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

**Lagerbedingungen:**

kühle, dunkle und trockene Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

**Mindesthaltbarkeit:**

24 Monate

**Verpackung:**

10100-01-01

ANR. 1: 1kg Plastikflaschen; je 12 Flaschen im Karton  
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40Kartons

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.