



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Erdbeer Topping**

Artikelnummer alt: 104

Artikelnummer neu: 10104

Bezeichnung des Lebensmittels: **Dessertsauce Erdbeere, konserviert**

Produktbeschreibung: Eine fruchtige Dessertsauce mit >30% Erdbeer-Anteil **ohne** Farbstoffe zur Dekoration von Speiseeis, feinen Desserts, Puddings, Kaltschalen und vieles mehr.
Heiß und kalt verwendbar.
Auch zur Zubereitung von fruchtigen Erdbeer-Shakes bestens einsetzbar.

Aussehen/ Geschmack: erdbeer-rote, viskose Fruchtsauce mit Erdbeer-Stückchen und fruchtig-reifem, natürlichen Erdbeer-Geruch und -Geschmack.

Zutaten: Glucosesirup, Zucker, Erdbeeren (15%), Invertzuckersirup, Erdbeersaftkonzentrat, Sauerkirschsafkonzentrat, Säuerungsmittel Zitronensäure, natürliches Aroma, Fruchtkonzentrat (Fliederbeere), , färbendes Lebensmittel: Paprikaextrakt, Stabilisator Xanthan, Konservierungsmittel Kaliumsorbat.

Mikrobiologische Parameter:		Richtwert
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g		<10 ⁴
Coliforme Keime	in KBE/g	<10
Hefen	in KBE/g	<100
Schimmelpilze	in KBE/g	<100

Physikalische Parameter:		
pH-Wert (potentiometrisch; 20 °C):		3 +/- 0,5
Brix-Wert (refraktometrisch; 20 °C):		73° Brix +/- 2
Ethanolgehalt (berechnet):		<0,1%mas.

Nährwertangaben in g pro 100 g:		
Energie:		1182/283 kJ/kcal
Fett:		0,2
davon gesättigte Fettsäuren:		<0,1
Kohlenhydrate		64
davon Zucker		44
Ballaststoffe:		0,3
Eiweiß:		0,3
Salz:		0,007



Angaben zu Allergenen lt. VO (EU) 1169/2011 :
KEINE

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	

Lagerstabilität: 18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in original verschlossenen Gebinden.

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10104-01-01 1kg Plastikflaschen, versiegelt, mit Spritzverschluss, 6 Fl. /Kt.
18 Karton per Lage, 4 Lagen per Palette = 72 Karton

10104-07-01 7kg Kanister mit Originalitätsverschluss
32 Kanister per Lage; 3 Lagen per Palette = 96 Kanister

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.