



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Dessertpaste Ananas**

Artikelnummer alt: **161**

Artikelnummer neu: **10161**

Bezeichnung des Lebensmittels: **Ananas-Fruchtpaste mit Aroma**

Produktbeschreibung: Eine Fruchtpaste zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren aller Art wie feiner Cremes, Desserts, Speiseeis und Füllmassen, Milchmixgetränke und vieles mehr.

Aussehen: hellgelbliche viskose Paste mit 20% Ananas-Anteil

Geruch/Geschmack: frisch-fruchtig, reif, kräftig nach Ananas

Empfohlene Dosierung: 30-50 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften

Aromatisierende Bestandteile: natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte

Weitere Bestandteile: Glucosesirup, Zucker, Ananas (20%), Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Xanthan, Konservierungsmittel Kaliumsorbat (<0,1%).

Herkunftsland Paste: D

Kennzeichnungsempfehlung für **verpackte Lebensmittel:**

Ananaspaste (Glucosesirup, Zucker, Ananas, natürliches Aroma, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Xanthan, Konservierungsmittel Kaliumsorbat).

Unsere Hinweise beruhen auf dem aktuellen und besten Wissensstand, jedoch liegt die Verantwortung für die Kennzeichnung im Lebensmittel bei dem Lebensmittelhersteller.

Mikrobiologische Parameter:

	Richtwert
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10 ⁴
Hefen in KBE/g	<10 ²
Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²
Coliforme Keime in KBE/g	<10 ²
Escherichia coli in KBE/g	<10

Physikalische Parameter:

pH-Wert (potentiometrisch; 20 °C)	2,5 +/-0,5
Ethanolgehalt (berechnet):	ca. 0,07%mas.

Mengenbegrenzte Substanzen gemäß Anhang III (1334/2008/EC):
keine



Nährwertangaben in g pro 100g:

Energie:	1225 kJ / 291 kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	64
davon Zucker:	48
Eiweiß:	0,1
Ballaststoffe:	0,5
Salz:	0,05

Angaben zu Allergenen nach VO (EU) 1169/2011:

keine

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 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	ja	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen:

kühle, dunkle und trockene Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Herkunftsland:

Deutschland

Mindesthaltbarkeit:

18 Monate bei oben genannten Bedingungen

Verpackung:

1,5kg Plastikdosen, 6 Dosen im Karton.
12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette =60Kt.

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.