



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Dessertpaste Banane	
Artikelnummer alt:	162	
Artikelnummer neu:	10162	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Bananen-Fruchtpaste mit Aroma	
Produktbeschreibung:	Eine Fruchtpaste mit 20% Fruchtanteil zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren aller Art, zur Zubereitung feine Cremes, Desserts, Speiseeis und Füllmassen, Milchmixgetränke und vieles mehr. - back- und froststabil -	
Aussehen:	hellgelbliche, viskose Paste mit 20% Bananen-Anteil	
Geruch/Geschmack:	frisch, kräftig nach Bananen	
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften 30-50 g: 1000 g Endprodukt	
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte	
Weitere Bestandteile:	Glucosesirup, Bananen (20%), Invertzuckersirup, Zucker, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Xanthan, Konservierungsmittel Kaliumsorbat.	
Kennzeichnungsempfehlung in verpackten Lebensmitteln:	Bananen-Paste (Glucosesirup, Bananen (20%), Invertzuckersirup, Zucker, natürliches Bananen-Aroma mit anderen natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Xanthan, Konservierungsmittel Kaliumsorbat)	
Physikalische Parameter:	Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch) pH-Wert (20 °C; potentiometrisch) Ethanolgehalt (berechnet):	72,5 +/- 2 °Brix 3,5 +/-0,5 0,12%mas.
Nährwertangaben in g/100g:	Energie: Fett (gesamt) davon gesättigte Fettsäuren: Kohlenhydrate (gesamt): davon Zucker: Ballaststoffe: Eiweiß Salz:	1228kJ / 292kcal 0 0 69 34 0,8 0,3 0,008



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 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:

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

Lagerbedingungen:

kühl, dunkel und trocken (ca. 8-22 °C) in originalverschlossenen Gebinden.

Haltbarkeit:

18 Monate unter o.g. Bedingungen

Herkunftsland:

Deutschland

Verpackung:

10162-19-01

1,5 kg Plastikdose mit Originalitätsverschluss, 6 Dosen im Karton
12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 Kartons

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.