



# PRODUKTSPEZIFIKATION

<b>Produktname:</b>	<b>Dessertpaste Cassis</b>	
<b>Artikelnummer alt:</b>	169	
<b>Artikelnummer neu:</b>	10169	
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Cassis-Fruchtpaste mit Aroma	
<b>Produktbeschreibung:</b>	Eine hochkonzentrierte Fruchtpaste zur Herstellung von feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten- und Schnitten, Sorbets, Eiscremes, Süßspeisen, Pralinenfüllungen und Füllmassen. - back- und froststabil -	
<b>Aussehen:</b>	kräftig dunkelrote, viskose Paste mit stückigem Schwarzen Johannisbeere-Anteil	
<b>Geruch/Geschmack:</b>	reif, kräftig, charakteristisch nach schwarzen Johannisbeeren (Cassis)	
<b>Empfohlene Dosierung:</b>	30-60 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften	
<b>Fruchtgehalt:</b>	52 % (aus Schwarzen Johannisbeersaft Konzentrat und schw. Johannisbeeren)	
<b>Aromatisierende Bestandteile:</b>	natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte	
<b>Weitere Bestandteile:</b>	Schwarze Johannisbeere-Saftkonzentrat, Zucker, Schwarze Johannisbeeren (ca.17%), Glucosesirup, Säuerungsmittel Zitronensäure.	
<b>Herkunftsland Paste:</b>	D	
<b>Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:</b>	Schwarze Johannisbeerpaste (Schwarze Johannisbeere-Saftkonzentrat, Zucker, Schwarze Johannisbeeren, Glucosesirup, Säuerungsmittel Zitronensäure, natürliches Aroma) Unsere Hinweise beruhen auf dem aktuellen und besten Wissensstand, jedoch liegt die Verantwortung für die Kennzeichnung im Lebensmittel bei dem Lebensmittelhersteller.	
<b>Mikrobiologische Parameter:</b>		<b>Soll</b>
	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10 <sup>4</sup>
	Hefen in KBE/g	in KBE/g <100
	Schimmelpilze	in KBE/g <100
<b>Physikalische Parameter:</b>	pH-Wert (potentiometrisch; 20 °C)	3 +/- 0,5
	Brix.-Wert (refraktometrisch; 20 °C)	71 °Brix +/- 3



**Nährwertangaben in g/100g:**

Energie:	1154 kJ / 273 kcal
Fett (gesamt)	0,2
davon gesättigt:	001
Kohlenhydrate (gesamt):	58
davon Zucker:	47
Ballaststoffe:	0,7
Eiweiß	0,6
Salz:	0,016

**Angaben zu Allergenen lt. Verordnung (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	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Lagerbedingungen:**

kühle, dunkle und trockene Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

**Herkunftsland:**

Deutschland

**Mindesthaltbarkeit:**

18 Monate bei obengenannten Bedingungen

**Verpackung:**

10169-19-01

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

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.