



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Zitronenschalenpaste EXTRAFEIN**

Artikelnummer alt: 170

Artikelnummer neu: 10170

Bezeichnung des Lebensmittels: Zitronen-Fruchtzubereitung mit Aroma

Produktbeschreibung: Eine Fruchtpaste mit feinvermahlenden Zitronenschalen zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren aller Art wie feiner Cremes, Füllungen, Desserts und Speiseeis. -Back- und froststabil-

Aussehen: viskose hellgelbe Paste mit feinvermahlenem (<3mm) Zitronenschalen-Anteil und frischem, charakteristischem Zitronengeruch.

Geschmack: frischer, kräftiger Zitronengeschmack mit schalenbetonter Note

empfohlene Dosierung: 30-60 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften

Aromatisierende Bestandteile: Natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte.

Weitere Bestandteile: Zucker, Zitronenschalen (33%), Wasser, Säuerungsmittel Zitronensäure (<1 %), Stabilisator Cellulosegummi (< 0,5%).

Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:

Zitronenschalenpaste: (Zucker, Zitronenschalen, Wasser, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Cellulosegummi)

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

Chemisch-physikalische Parameter:

pH-Wert (20 °C; potentiometrisch):	3,0 +/- 0,5
Brixwert (20 °C; refraktometrisch):	58 °Brix -/+ 2
Ethanolgehalt (berechnet):	1,17%mas

Nährwertangaben in g pro 100g:

Energie:	1037kJ /244 kcal
Fett:	0,1
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate	61
davon Zucker	56
Ballaststoffe:	3,7
Eiweiß:	0,5
Natrium	0,2



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

Enthält keine der dort aufgeführten Allergene

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 Bestrahlung:

Dieses Produkt wird in unserem Werk nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt. Das gilt auch für alle Rohstoffe.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

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

Lagerbedingungen:

kühl, dunkel und trocken in originalverschlossenen Gebinden

Herkunftsland:

Deutschland

Haltbarkeit:

18 Monate bei o.g. Bedingungen

Verpackung:

10170-05-01

5 kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss
18 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 90 Eimer

10170-39-01

39 kg Plastikeimer mit Griff
6 Eimer per Lage; 2 Lagen per Palette = 12 Eimer

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.