



# PRODUKTSPEZIFIKATION

<b>Produktname:</b>	<b>Dessertpaste Heidelbeere</b>		
<b>Artikelnummer alt:</b>	171		
<b>Artikelnummer neu:</b>	10171		
<b>Bezeichnung des LM:</b>	natürliches Heidelbeeraroma mit anderen natürlichen Aromen		
<b>Produktbeschreibung:</b>	Eine natürliche Fruchtpaste zur Herstellung von feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten- und Schnitten, Sorbets, Eiscremes, Creme Eis, Süßspeisen und Füllmassen. - back- und froststabil -		
<b>Aussehen:</b>	dunkelweinrote, viskose Paste mit stückigem Heidelbeer-Anteil und dem fruchtigen Geruch reifer Heidelbeeren.		
<b>Geschmack:</b>	fruchtig-reifer, frischer Heidelbeergeschmack		
<b>Empfohlene Dosierung:</b>	30-60 g : 1000 g Sahne, Pudding, Cremes, Speiseeisgrundmix, Füllungen o.ä.		
<b>Kennzeichnungsempfehlung:</b>	natürliches Heidelbeer-Aroma mit anderen natürlichen Aromen natürliches Aroma		
<b>Lagerstabilität:</b>	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung im originalverschlossenem Gebinde.		
<b>Aromatisierende Bestandteile:</b>	Aromaextrakte , natürliche Aromastoffe		
<b>Weitere Bestandteile:</b>	Glucosesirup, Zucker, Heidelbeersaftkonzentrat, Heidelbeeren (>17%), Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Cellulosegummi (<1,5%).		
<b>Fruchtgehalt der Paste:</b>	ca. 40 % Fruchtanteil (aus Heidelbeersaftkonzentrat und Heidelbeeren)		
<b>Ethanolgehalt:</b>	<0,2%mas.		
<b>Mikrobiologische Parameter:</b>		<b>IST</b>	<b>Soll</b>
	aerobe Gesamtkeimzahl bei 30 °C in KBE/g	<10	<1000
	Hefen in KBE/g	in KBE/g	max. 100
	Schimmelpilze	in KBE/g	max. 100
<b>Physikalische Parameter:</b>	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	3 +/-0,5	
	Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch)	70 °Brix +/- 3	



**Nährwertangaben in g pro 100g:**

Energie:	1185/ 281 kJ/kcal
Fett:	0,2
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1
Kohlenhydrate	65
davon Zucker	44
Ballaststoffe:	2,0
Eiweiß:	0,6
Salz:	0,11

**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	

**Herkunftsland:**

Deutschland

**Verpackung:**

10171-19-01

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