



# PRODUKTSPEZIFIKATION

<b>Produktname:</b>	<b>Dessertpaste Himbeere</b>	
<b>Artikelnummer alt:</b>	176	
<b>Artikelnummer neu:</b>	10176	
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Himbeer-Fruchtpaste mit Aroma	
<b>Produktbeschreibung:</b>	Eine Fruchtpaste, hergestellt unter Verwendung von reinem Himbeermark (40%) zur Zubereitung von feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten und -Schnitten, Süßspeisen und Füllmassen. Auch zur Zubereitung von feinen Confiseriewaren und Speiseeis (Milch- und Fruchteis) bestens geeignet. (enthält extra keine Kerne) -back- und froststabil-	
<b>Aussehen:</b>	dunkelrote, viskose Paste mit feinstrukturiertem Himbeer-Anteil ohne Kerne und dem fruchtigen Geruch reifer Himbeeren.	
<b>Geschmack:</b>	fruchtig-reifer natürlicher Himbeergeschmack	
<b>empfohlene Dosierung:</b>	30-60g auf 1kg Sahne, Pudding, Cremes, Füllung o.ä. in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften	
<b>Aromatisierende Bestandteile:</b>	natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte.	
<b>Weitere Bestandteile:</b>	Zucker, Himbeermark ohne Kerne (40%), Säuerungsmittel Zitronensäure, färbendes Lebensmittel*(Fruchtkonzentrat Fliederbeere), Stabilisator Xanthan.	
<b>Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:</b>	<b>Himbeerpaste:</b> (Zucker, Himbeermark, Säuerungsmittel Zitronensäure, färbendes Lebensmittel (Fliederbeere), natürliches Aroma, Stabilisator Xanthan.	
<b>Physikalische Parameter:</b>	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch) Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch) Ethanolgehalt (berechnet)	2,0 +/- 0,5 63 ° Brix +/-2 0,1%mas.
<b>Mikrobiologische Parameter:</b>	aerobe Gesamtkeimzahl bei 30 °C in KBE/g Hefen in KBE/g Schimmelpilze	Richtwert <10 <sup>4</sup> in KBE/g <100 in KBE/g <100
<b>Nährwertangaben in g/100g:</b>	Energie: Fett (gesamt) davon gesättigt: Kohlenhydrate (gesamt): davon Zucker: Ballaststoffe: Eiweiß Salz:	1080 kJ / 254 kcal 0,2 0 55 54 0,8 0,6 0,01



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

KEINE

**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 ionisierender Bestrahlung:**

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

**Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:**

Kosher  
Halal  
Vegetarisch  
Vegan

**Möglich?**

ja  
nein  
ja  
ja

**Zertifikat vorhanden?**

nein  
nein

**Lagerbedingungen:**

kühl, dunkel und trocken in originalverschlossenen Gebinden.

**Herkunftsland:**

Deutschland

**Mindesthaltbarkeit:**

18 Monate bei o.g. Bedingungen

**Verpackung:**

**10176-19-01**

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